

第36回謳粹会の記

平成13年 8月10日

会場 大塚 『玉淀』

7日は立秋で暦の上では早くも秋を迎えましたが、まだまだ暑い日が続きそうです。お陰様で当謳粹会も、今回を持ちまして丸三年を迎えることができました。これも偏に会員皆様のご協力と、『玉淀』さんの絶大なるご支援の賜物と深く感謝致しております。

◇沖縄料理

沖縄料理に豚は欠かせません。耳から足先まで一頭を余すこと無く使います。泡盛の蒸留粕を豚に食べさせると、多少残っているアルコールで豚はグッスリ眠り、しかも肉に赤身が増し、食肉として高く売れるので、昔、泡盛の蔵の脇には豚小屋が必ずあったものでした。泡盛と一緒にその肴まで作ったわけです。

◎本日のお料理

盛り合わせ（三品）

ミミガー（豚耳）

黙って出されると、肉でもなく皮でもない、ハテ、一体これは何だろうと首を傾げてみるが、とにかく美味しい。

豆腐蓉（豆腐の泡盛漬け）

“豆腐系ナチュラルチーズ”と呼びたくなる一品で、沖縄スピリッツ＝沖縄の精神「泡盛」とは抜群の相性です。

紅芋

沖縄特産の紅イモは、その素材の良きから、お菓子の原料からアイスクリームにまで使われ、様々な食品に変身する。今日の紅イモはただ蒸しただけなのに、大変甘く、シットリとして滑らかで、誰かが「羊羹の様だ」と言った。同感！

てびち煮付け

豚足をこれほど美味しく仕上げるのには、どんなに手間を掛けたのだろうかと昨年も思った。あの脂っ濃きの無い、普通の肉を煮た様な美味さ、味付けの良きが焼酎にピッタリ。

アンダーギ二種（味衣てんぷら）

里芋・マグロ

里芋が大きいので半切りにしてある。ジャガ芋やサツマ芋の天ぷらは食べたことがあるが、里芋の夫ぷらは、内地ではあまり食べないのではないだろうか、マグロのステーキやフライは食べたことがあるが、天ぷらは沖縄だけではなくだろうか、ホッコリした芋の味、奥深いマグロの味にお酒も満足。

ゴーヤチャンプル

チャンプルは豆腐と野菜の炒め物を云いますが、ゴーヤ、ポークハム、豆腐は、ラードかサラダ油で炒めて、塩、醤油で味を調えます。

NHKの朝の連続テレビ小説「チュラさん」でスッカリ馴染んだゴーヤマンに幾分沖縄の生活も知ることが出来て、ゴーヤの言葉に親しみを感じる今日この頃、ゴーヤの苦みが焼酎をハイテンションの素晴らしい飲み物に替えてくれる。

クプトーガン クブ（昆布）・冬瓜・豚肉の煮物

冬瓜（冷やして味わう暑気払いの野菜）の原産地はインドで、気温の高い夏場に良く育つ、暑さに強い野菜ですが、以前は冬に種を蒔き、翌秋、霜を当ててから食べると、味が良いことから冬瓜と言います。

日本へは仏教の伝来とともに中国から入って来て、「丸形」と「長形」があって、丸形冬瓜は緑色地に白い粉を吹いているのが特徴で、長形冬瓜の方は淡緑色に斑紋があります。

昆布（真の強い陽射で短期間で干すのがコツ）

夏本番は昆布の季節。昆布の採取は北海道の夏の風物詩です。

北海道と三陸の一部で、船から引き釣を使って、5mもある昆布を海底から引上げます。昆布は多年草の海藻で、二年目の夏を迎えた昆布を刈り取ります。昆布には、利尻、羅臼、日高など漁場の名前が付いていますが、最高級品は真昆布。

ソーメンイリチー 素麺の炒め煮

一昨年、銀座のリトル沖縄で会を開いた時、メニューを見て、片仮名でソーメンイリチーと書いてあるのは、どんな沖縄料理かと思っていた。ソーメンイリチーを食べてしまっても、まだ分からなかった。沖縄の焼うどんは、随分透き通った細い麺だなあと感心しながら、炒められた肉や野菜と一緒に美味しい美味しいと食べてしまった。しかし最後までソーメンイリチーが出てこない。そこでスタッフのお嬢さんに後でそっと聞いて見ると、これが何とソーメンは素麺なのであった。道理で洒落た焼うどんであると思った。そんなことを思い起こしながら、伊佐美の美味さを最後に噛み締めた。

沖縄そば 生そば、ラフティ（豚角煮）、蒲鉾、紅生姜、浅葱

蕎麦好きの私は、以前沖縄に行ったとき、沖縄そばの暖簾を潜ってガッカリした思いがある。日本蕎麦のつもりで入ったのである。しかし、何度か食べているうちに、あの温もりのある麺、麺つゆは少し甘めだが、口に入れるホロホロと崩れるラフティー、歯切れのよい蒲鉾、散らした紅生姜と浅葱の緑の彩りが目にも美味しく味わえて今宵の最後を締め括った。

焼酎について

（中国、タイ、琉球と黒潮が運んだ酒）

お酒にも随分流行というものがあるらしく、最近は何処へ行ってもよく飲まれているのが焼酎です。もともとは元の時代に中国で作られ、それが南下してタイへ伝わり、更に15世紀の中頃には琉球へと伝わりました。そこで生まれたのが泡盛です。更に薩摩に伝わり、島津家では、夏の暑気払いとして徳川家に献上していたといひます。泡盛とはそのアルコール分を測定する際に、水を加えて混ぜた時の泡の量を尺度としたからとか、ポルトガル語で「アラック」から「荒木酒」「亜利吉酒」とも呼ばれました。清酒とは違って、ウイスキーや、ウォッカと同じ蒸留酒なので、各種の産物を原料として作ることが出来、麦焼酎、蕎麦焼酎、薩摩芋焼酎、胡麻焼酎と様々な種類が生まれています。料理に使われる味醂の原料もこの焼酎で、味醂に焼酎や清酒を加えると本直し、柳陰と呼ぶアルコール度の高いお酒になります。

味覚春秋 No 329 8月の美味しいもの 晩夏の味より

本日のお酒

伊佐美

甲斐商店 鹿児島県大口市上町

大海酒造が平成12酒造年度鹿児島県本格焼酎鑑評会で、優等賞第一位を獲得しました。

くじらのボトル

大海酒造協業組合 鹿児島県鹿屋市白崎町

海

大海酒造協業組合 鹿児島県鹿屋市白崎町

海王

大海酒造協業組合 鹿兒島県鹿屋市白崎町

久米仙 泡盛

久米仙酒造(株) 沖縄県那覇市字仲井真

壱岐 麦焼酎

玄海酒造(株) 長崎県壱岐郡郷ノ浦町

◎ 出席者

篠田 康 (昭20)

本川 軍治 (昭31)

坪井 洋 (昭27)

横手 一郎 (昭31)

大野 金一 (昭31)

山田 晴康 (昭31)

皆藤 祐司 (31)

林 幸子 (昭37)

五頭隆治 (昭31)

南 隆男 (昭37)

酒井 隆二 (昭31)

高山 了 (昭41)

坂本 善之 (昭31)

長戸 琴 (昭41)

鈴木篤夫 (昭31)

久松 信明 (昭41)

関 隆之 (昭31)

安井 恵子 (昭41)

露木 修 (昭31)