

# 160 回謳粹会の記

謳粹会会長 若山宏

44 年卒の永井さんから、160 回謳粹会に同期と今年の東進会のゲストスピーカーの五十嵐さんを含めて 10 人ぐらいが参加するという連絡があった。昨年並みの会が開かれると思い、その思いで準備をする。

今回の謳粹会は忘年会を兼ねて行うのでその点を考慮して店選びをする。お店はフランス料理木村屋 4 階レストラン (メトログルメガイドから)。リーズナブルな値段で美味しい料理を食べさせるとの評判。出席者名簿を見て永井さんグループが抜けている。既に持込ワインを着便で発注済。永井さんへ連絡。当方に手違いがあった。ある人から忠告があり、その意見に従い別な場所を用意していて変更は不可能と言うことだった。結果今回は 17 名の参加となる。

場所は銀座 4 丁目の交差点からすぐ。窓から銀座三越が真正面で見える。初めての体験である。定刻になり一人を除いて全員集合。会を始める。今回は木口さんにビールで乾杯の音頭をとってもらう (写真-01)。その間に残りの一人が到着、全員が揃う。次にお店の赤ワインを飲む。(写真-02) まあ結構いける。バケット (パン) が美味しい (写真料理-0)。アーと気がつく。ここは木村屋だ。パンの木村屋だと。本当に美味しくお替わりを所望。

持込ワインは、私はワインに詳しくないのでお店 (販売店) の宣伝に選択を御任せ (写真-ワイン 6)。赤ワイン金賞受賞の五種類 10 本を用意。説明のパンフの上の方から飲む。(写真-ワイン 1・2・3・4・5)

一様フランスのボルドーのワインである。詳しくは添付のワインの説明を。まあ結構いける。佐藤さんとワイン談議もどきをする。私はワインの味は良くわからない。しかし楽しく飲めるので良いワインではないかと思う。

料理は牡蛎のカークパトリック風 (写真料理-2) ・真鯛のカルパッチョ 柚子風味サラダ 添え ・若鶏のグリルバーベキューソース (写真料理-4) ・海の幸の生春巻き仕立て写真料理-1) ・牛肉のサイコロステーキ写真料理 (写真料理-3) ・ピラフ又はパスタ料理 (写真料理-5) ・デザート (写真料理-6) とコーヒー

料理は本当に美味しかった。最初の出てきたのは生春巻き。かむと海老と野菜との間からマヨネーズの味がし、皮の生春巻きがやさしく包む何とも言われない味であった。鯛のカルパッチョは活きがよう美味しかった。牡蛎のカークパトリック風は本当に美味しい。初めて食する味。牡蛎の味がしているが他の物の味になっている。牛肉は柔らかくそれなりに美味しかったさらに、添えてあったジャガイモが大変美味しかった。若鶏のグリルバーベキューソースも美味しかった。今回はパスタ料理を選ぶ。これが本当に美味しかった。トマトソースであるが、多分海老ミソを使っているらしく、上品な甘みがあって本当に美味しかった。これは一度食した方が良いと思う。デザートのカークパトリック風も美味しかった。

会はずいぶん賑わい。山本さんがあまり飲めないので参加に躊躇していると話していた

が、よろしければジュース類も用意しているのでぜひ次回も参加をと話す。何時ものように話に花が咲いている。本当に楽しそう。

木口さんに久しぶりだから乾杯の音頭をと言っていた、そんなに回を空けていないと反撃を受ける。162 回の一泊旅行についても話し合いが行なわれ、それぞれ楽しいに会話が続く

写真-03・04・05・06・07・08・09)

20:30 終了を 45 分まで延長。

今日の楽しい会も、しめに集合写真を撮って終わりとなる。(写真—10)

参加者氏名

昭 31 年 大野 金一・菊地 清・佐藤 忠平・中本 青士・武藤 明・山田 晴康・山本 嘉子  
昭 36 年 木口 健児・若山 宏 昭 40 年 川俣道明・廣瀬 巳良・池和田 暁 昭 41  
年 相澤 興二・長戸 琴・初田 正雄・久松 信明・安井 恵子