

第110回『謳粹会』の記

開催 日時 平成19年10月11日(木)

場所 新宿[美々卯]

道を歩くと、道端には薄桃色や白のコスモスが咲き乱れ、どこからともなくキンモクセイの甘い香りが漂ってくる、秋である。

今回の参加者は18名、中には和服を召されたご婦人もおられ、しみじみと秋を感じさせられる。

あの猛烈な酷暑はわずかな間に、もう過去達になってしまったようである。

秋といえば、鍋、今の季節、山形や福島 of 東北地方では、芋煮会といって清流のせせらぎのほとりに、石でかまどを築き、収穫されたばかりの里芋やネギ等の新鮮な野菜と肉を、みそ仕立てにし、新酒を愛でる、そうかあれは一種の秋の収穫祭であるのか、そりゃあ楽しい催しが盛んである。

といっても、当会は野外の企画は無理なので、大阪の鍋、美々卯の「うどんすき」を楽しむことに、不亦楽乎。

大阪は食道楽、うまいものには目がない、が、贅沢とは少し違う。美々卯の「うどんすき」は少々贅沢な感じはするが、大阪の名物は、なんといっても、うどん、それも「きつねうどん」、通称「けつね」である。しかし、「けつね」では謳粹にはならない、そこで今回は「うどんすき」に。

会は安井恵子さんの乾杯の音頭で始まる。安井さんは会費の集金や、こまごました会の雑務を処理して会を支えてくれている、感謝、感謝である。

「うどんすき」が煮えるまでの、つなぎ料理、「胡麻豆腐」も「お刺身」もさすがにおいしい。

しかし、メインは「うどんすき」、野菜も魚介類も、そうだ蛤もあつたなあ、新鮮でおいしい。

おいしさの原点は、やはり出し汁にあるのだろう、昆布と鰹節、特にかつお節は各店で毎朝二時間かけてひいているとのことである。昆布だって危険をおかして北前船で蝦夷から運んだとの、食味追求の伝統があり、おいしいものを得るための執念を感じさせる。

酒は菊正宗、そして、手造り生原酒「美々卯」名の凍結酒、それなりにおいしい。おかげで、焼酎も用意したが、封も切らずに店に返却した。

宴が終わって、卓上をみると、「うどんすき」がかなり、残っている、われわれは食べ物のない終戦後に育ち盛りを過ごしたので、食べ物を残す



ことに極端な罪悪感を覚えるのであるが、それとともに今、世界には、特にアフリカにおいて食べ物に窮している子供がたくさんいることを思うとき、これでいいのかとの肅然とした気持ちになる。

(31年露木 修記)

◎本日の料理

- 1、自家製胡麻豆腐
- 2、季節のお付出し
- 3、お刺身
- 4、うどんすき

◎本日のお酒

- 1、ビール
アサヒビール (瓶)
- 2、日本酒
*菊正宗
*手造り生原酒「美々卯」(特選 福寿 凍結酒)

◎出席者

渡辺 光夫	(昭20)	中本 青士	(昭31)
松尾 一郎	(昭20)	山田 晴康	(昭31)
坪井 洋	(昭27)	山本 嘉子	(昭31)
大野 金一	(昭31)	田中丸正治	(昭36)
菊池 清	(昭31)	若山 宏	(昭36)
小松崎 暁	(昭31)	北川 正之	(昭37)
酒井 隆二	(昭31)	久松 信明	(昭41)
露木 修	(昭31)	長戸 琴	(昭41)
中村 信秀	(昭31)	安井 恵子	(昭41)

以上

