

第106回『謳粹会』の記

開催 日時 平成19年6月21日

場所 『カオチップ』

6月14日、気象庁により「梅雨入り」が発表されたにもかかわらず、雨が降らず、アジサイや花ショウブも、露と縁遠く、元気無さそうな風情でした。



会場の「カオチップ」は本格的タイ料理の店、シェフのアサダーンさんはバンコクの「インペリアホテル」でシェフをしていたという達人、店はタイ国政府商務省認定「タイ・セレクト」レストランなのです。

ところで、小生は現役時代、ある大手損保に勤務しておりましたが、この「カオチップ」の経営者の鈴木さんは、その会社の10年程の後輩。同氏は特に飲食とはかかわり無く、学校も早大の政経で、会社では人事畑、退職時には人事部内の部長として、退職者の再就職の世話・管理などをしていたようですが、ご自身の退職に際しては、会社の世話になりたくないと思ったのか、好きな旅行を繰り返していたタイ、その趣味が高じて、タイ料理のレストランをと決意したようです。



「カオチップ」は居抜きで買ったようですが、なにせ、退職金を投入するのですから、かなり悩んだようです。先だって、開店10周年のお祝いをしました。

ガンバレ！！ よかったねえ

「タイ」という言葉は「自由な人」という意味だそうです、料理も在来の料理に外国料理を融合させて、特に中国（四川料理に近い）、そしてインド・日本・欧州・アラブの料理をうまく取り入れているそうです。

「カオチップ」の料理は、「辛」「酸」「甘」を三位一体とした味を心がけているようですが、う～ん、今回は少々辛味が強かったかなあ。

会は久しぶりに参加されたS23卒の山藤さんの挨拶と乾杯で始まる。リハビリ中の篠田会長の早くのご快癒、ご復帰を祈念。



持込は北川さんがワインを三本持参されましたが、聞けば1月の100回記念において、ジャンケンゲームで長戸琴さんが優勝したが、その獲得賞金の一部が資金だという。一本6,000円もするそうで、北川さんのご好意がうれしく、おいしくいただきました。

長戸さん、北川さんありがとう。

(31年露木 修記)

◎ 本日の料理

献立

- 1、オリジナル生春巻（ポーピア・ソッ）
- 2、タイ風魚介類のサラダ（ヤム・タレー）
- 3、揚げ春巻きとタイ風さつま揚げ（トーツ・マン・プラー）
- 4、タイ風冷奴
- 5、タイ風骨付きモモ肉の焼鳥
- 6、野菜と揚げ豆腐のオイスターソース炒め
- 7、タイ風海老チャーハン

◎ 本日のお酒

1、赤ワイン

* エステート シュラー

・サクランボ、ラズベリー、ほのかなチョコレート風味

* エステート サンジョベーズ

・ほのかな梅、ブルーベリー、ラズベリー、柔らかなバニラ風味

* エドゥナ バレー ピノワール

・スモークなさくらんぼ、ラズベリー、梅の味わい

以上カリフォルニア高級ワイン 長戸氏資金 北川氏提供

* ボルドー

・戸山高校OB古希祝い 露木氏提供

2、サッポロ生ビール、ワイン（フランス赤白）、焼酎（芋「白金乃露」）
ウイスキー（タイ「メコン」）、冷酒（新潟「緑川」）

◎ 出席者

山藤 和夫（昭23）	中本 青士（昭31）
大野 金一（昭31）	山田 晴康（昭31）
小松崎 暁（昭31）	山本 嘉子（昭31）
酒井 隆二（昭31）	北川 正之（昭37）
高野 久弘（昭31）	長戸 琴（昭41）
露木 修（昭31）	久松 信明（昭41）
中村 信秀（昭31）	安井 恵子（昭41）

以上

