

# 土筆会報

かわら版

Vol.7 (2001.03.17)

## 清き水の力と、人の心と技に育まれた酒

### 「鮎正宗」訪問に胸膨らませ

土筆会蔵元訪問も十五回を迎えることとなりました。今回（平成十三年冬）は2度目となります。「鮎正宗酒造」です。鮎の人気の高さは、味は勿論ですが、そこに携わる人々の想いや、姿勢が表れているからではないのかと、前回の訪問の時に感じました。今回寄せられた参加希望者の声をお聞き下さい。

久しぶりの蔵元訪問が、前回参加できなかった鮎正宗酒造であり、多くの土筆会会員が心を寄せる「鮎」を生み出しているところ。本当に楽しみです。

鈴木 偉生

以前仕事の関係で、直江津に一年程住んでいた頃、土筆会で評判の鮎正宗酒造を訪れたことがありません。日曜日でお休みのところ、おばあちゃんが案内してくれました。滾々と湧き出る水を頂き、これが評判のあの鮎の水かと感激し

た次第です。「鮎」の旨さの秘密の一端を見たようでした。もう一度あの水を頂きたいです。今回の訪問を楽しみにしております。

湯本 順一

水色の清冽さと、鮎正の蔵と酒を楽しむにしております。

西村 輝夫

柔らかい味の「鮎」が楽しみです。

永田 醇二

### 会員紹介

今回は二組の新婚さんの自己紹介です。

8年前に初めて土筆会蔵元見学に参加して以来、毎年冬の会には参加させていただいてきましたが、どうしても夏や秋の会には参加出来ずにいました。今回、ようやく念願の秋の会に、しかも6月に結婚したの妻を同伴して参加することができ、本当に感謝しています。

峰の白梅の福井酒造見学では、ほんのり甘い麹や、搾り立ての新酒、美酒に欠かせない美味い水を堪能する事が出来ました。また、弥彦神社の菊祭りでは、ゆっくり見学しすぎたため、ホテルに帰ってみると既に部屋では酒宴が始まっています。「田中、遅い！」とお叱りを受けるハプニングもありました。（その後の「醤油を買いにどこまで行った」事件に比べるとかわいいものだと思います。）

実は、正直なところ、会が始まるとお酒の方に夢中になって妻を一人にさせてしまふかなと、心配していましたが、襟川さん、福岡さんや川原さんの奥様方と楽しく飲んでいるのを見てホッとして、あらためて旨いお酒に集中することが出来ました（笑）。いつも酒匠の秘蔵酒には感動させていただいていますが、今回の鮎の古酒はまた一段と美味しく、しかも同じ鮎でも瓶によって味、香りに個性が出ているのには驚きました。

冬の会はこの鮎正宗酒造見学ということで期待が高まります。これからも美味しいお酒と、魅力的な

人との出会いがある「土筆」さんにはお世話になると思いますが宜しくお願いたします。

田中克治

土筆会の皆様へ

先日は大変楽しい時間をございました。主人から大変威厳のある会と聞いていたのですが、かなり緊張して参加しましたが、皆様、気のよい方ばかりでほっとしたのが一番の感想です。また、本当にお酒を愛している方ばかりだということがよく解りました。

私も2年ほど前に土筆さんにお邪魔してから、本当にお酒が美味しいと感じるようになりましたが、主人からは「高い価値のあるお酒ばかり飲んで！」と怒られています。でも、飲んでいる量は主人の十分の一ぐらいだと（自分では）思っているのです、許してくれても良いですね。そうそう、見学会の話を実家でしたら、私の父が羨ましそうにしています（いつの日にか参加したいと言うのが正直なところ）。父もお酒に目がありませんが、飲みすぎるとウンチクが多くなるのがたまに傷です。

これからも主人共々お世話になると思いますが、よろしくお願いたします。

ゆか拜



土筆会の「若手」といわれ久しい長谷川です。(すでに三十四歳。トホホ)皆様には板垣氏からいただいた「ケンちゃん」の愛称の方が馴染みのことと存じます。といつても洗濯屋ではなく、割烹土筆の金庫番の仕事で、通じ二年間勤めておりました。板垣氏を始め皆様には、人生そして酒道(?)の先輩として機を臨みご指導、ご鞭撻を賜っておるわけですが、この度、縁あって結婚したことを、あらためまして皆様に報告させていただきます。

妻の師子(これまたノリーの愛称確定済み)とは、熱燗な恋愛を半年間かけて熟成の後、入籍。現在、金物の産地「三条」の片田舎でつましい暮らしを強いられながらも、楽しく、そして『フルーティー』な新婚生活を送っております。

蔵出しした二人ではございますが、土筆の古酒のごとくさらにじっくり熟成していきたいと考えております。どうぞこれからも宜しくお願ひ申し上げます。



## 「女房殿、今日一日厨房は俺にまかせろ」

### シリーズ男の料理学六

越後の冬の味覚「鰯大根」

材料

鰯は大きめの切り身6枚(市販のもので結構です)

大根(大) 1本、生姜1片、醤油、味醂、日本酒、砂糖、削り節

ポイント

鰯は鰯、大根は大根と個別に焚くこと。一緒に焚くと鰯の灰汁が大根をだいなしにします。

作り方

沸騰したお湯に鰯を入れ、手早く流水に取り滑りと灰汁をとります。

煮汁のわりは、濃口醤油1、味醂1、日本酒1、水2を基本とし、砂糖にて好みの甘さを調整します。

これに、臭みを取る為に叩きつぶした生姜を入れ、二十分ぐらい鰯を焚きます。

大根は輪切りにして、煮崩れを防ぐ為に面取りします。竹串がスッと入るくらいまで茹でた後、茹で汁を捨て、鰯と同じくらいの煮汁を加え十分くらい焚いて下さい。

別々に焚いた鰯と大根を、最後に一緒にしてひと煮立ちしたら出来上がりです。

お皿に鰯と大根を盛り、汁を少し張り、針生姜をのせ、さらに木の芽を天盛りします。

(主宰)

### 「土筆会」蔵元訪問経過

第十三回 平成十二年(冬) 小黒酒造(株)

第十四回 平成十二年(秋) 福井酒造(株)

第十五回 平成十三年(冬) 鮎正宗酒造(株)

東京土筆会

土筆会の大番頭、角南事務局代表、統括の元、関東在住メンバーにて構成される会で、只今、三十名(正・準会員合せ)に迫る勢い。皆様も都合がございましたら是非ご参加ください。

連絡は東京会主催 角南英八郎まで  
〒211-0954

川崎市幸区小倉1-1-303  
TEL:044-549-4727  
mailto:MRESUNAMI@aol.com

私もできる限り参加いたします。

主宰 板垣幸之

### 編集後記

鮎正宗酒造への訪問は、企画が拳がってからもすでに楽しみであった。初めての者は勿論だと思いが、すでに訪問したののである。私と同じ気持ちの方が多かった為か、参加希望者が定員をかなりオーバーしてしまいました。主宰は調整に大変で、一時はお断りを入れさせて頂いた方もおられました。最終的には蔵元に無理を聞いてもらうことになりました。皆様、蔵元に感謝感謝です。

### 「発行」

土筆会主宰 板垣幸之

土筆会事務所

割烹 土筆

〒950-0901

新潟市弁天1-1-1130

TEL:0251-2431459

事務局

代表 角南英八郎

〒211-0954

川崎市幸区小倉1-1-303

TEL:044-549-4727

かわら版編集局

川上義雄

〒572-0083

大阪府寝屋川市都元町1-7-101

TEL:071-8311400

\* 御意見、御質問、御要望等ございましたら、右記事務局までお願いします。