



銀漢亭日録

伊藤伊那男
vol.2 (2010.12.18~2011.1.16)

- 12.18 (土) 14:00「纏句会」で「館の与志喜」。10人。名残の空、節季など難しい題。燕蒸など。あと日本橋に眞理子さん来てくれて、杉阪さんと共に設立祝賀会司会進行の打合せ。別れたあと、つい、渋谷「ふくちゃん」に寄る。一人の時間。生牡蠣、赤なまこなど。年末で閉店と。
- 12.19 (日) 朝から「俳句」2月号の特集「病と闘った俳人の『いのちの一句』」9枚ほど書き上げる。子規から田中裕明まで5人ほど。
- 12.20 (月) 「湯島句会」43名。名古屋の中村絃子さんが出張と重なって初出席。中村安伸、作家の野口人史氏が初参加。妻の従姉妹・川村悦子(京都造形芸術大学教授、画家)来店。明日より高島屋で個展。
- 12.23 (木) 天皇誕生日。毎年恒例の横浜吟行会。快晴。今回は三溪園。15人。飯田眞理子、子貢氏がこれまた恒例の幹事。園内にて3時間自由吟行。冬紅葉佳し。おでん、団子などでつつい酒。白川郷民家の炉火佳し。16:00中華街の「揚州茶楼」にて句会。天皇誕生日、門松立つ、菰卷の題入れて7句出し。あと忘年会となる。こしたまはもう1軒行きたいと騒ぐのを聞き流して21:00には帰宅。
- 12.25 (土) 銀漢亭Oh! つごもり句会。13:30から。25人。兼題5句、席題2句と3回の句会。だんだん人は減ってゆく。最後12人。
- 12.26 (日) 「運河」同人評2月号分書き上げる。これで煤逃吟行会に行ける。
- 12.27 (月) 京都上賀茂の妻の従姉妹よりすぐき漬到来。すぐき農家である。今年から子息が漬けたと。三代川次郎さん、「銀漢」のホームページ作成に来てくれる。先日來、「雲の峰」の金子つとむさんも面倒をみてくれている。本年営業最終日。毎日新聞の鈴木琢磨記者来店。宮沢事務所忘年会。途中から作家の伊集院静さん参加。「銀漢」創刊号に目を通して、購読会員になると。その場で会費納入。「競詠欄に出句しようかな」とも。
- 12.28 (火) 「銀漢」創刊号お祝いを戴いた他結社の方々へ礼状。午後から店の清掃。夕方、妻の墓参に青山・梅窓院。生きていれば60歳の誕生日。墓前に供花あり。昼間、桃子一家が来たか。23:00新宿西口発の夜行バスで恒例の煤逃奈良吟行会。武田禪次さん主催。犬のパニラは鈴木淳子さんに預かってもらう。
- 12.29 (水) 7:00京都駅着。近鉄で大和郡山駅。ここで朝妻力さんはじめ関西組と合流。19人の旅。矢田寺から矢田丘陵を斑鳩へと歩く。風冷たいが快晴。法隆寺門前にて、茶粥の昼食。法輪寺、法起寺を巡る。ホテルフジタに荷を解き、16:30、「蔵」にて7句出し句会。ホトギスの阪西敦子さん関西で正月として声を掛け合流。あと、くえ鍋、おでん、モツ焼、石鯛刺身、棒ずしなどで忘年会をしながら、3句出し句会、続いて2句出し句会。
- 12.30 (木) 10:00耳成駅。天香具山へ登る。冬霧に包まれた畝傍、葛城、金剛など見て飽かず。昼、大和八木「蔵倉」という店にて5句出しの納め句会。最中に雨となるが、山々は雪だった模様。駅前にて解散。17:00京都にて妻の従姉妹、友人と忘年会。あと、白川、祇園、鴨川とショットバーを三軒梯子してホテル2:00。
- 12.31 (金) 朝より雪。見る見る積り始めるので、帰路に不安を憶え、錦市場を少し覗いて10:00過ぎの新幹線に飛び乗る。夕方から長女・桃子の家に転がり込んで年を越す。
- 1.01 (土) おせち料理の酒で昼寝。午後、家族で神社へ初詣。戻ってまた酒盛りをはじめる。すき焼きへ移行(伊勢豚捨取り寄せ)。
- 1.02 (日) 一日長女の家。3月号選句など。次女・杏一家は瑛斗君ノロウイルス発症とて来られず。夜、愛媛から取り寄せたふく鍋。
- 1.03 (月) 午前中に帰宅。年末から二日酔いが続く。年賀状の返信300通程か。その他様々な雑務。
- 1.05 (水) 発行所にも年賀状多数。仕事はじめ。編集部は14:00から8人程集合し2月号の校正作業。業務部は湯島天満宮との最終打合せと、新年から動いている。杉阪さん来て司会進行打合せ。洋酔一門が来店。
- 1.06 (木) 業務部、祝賀会の打合せ11人。阪西敦子、矢野玲奈さんなど来店。西村麒麟さん、尾道からでべら鯉一縄土産。
- 1.07 (金) 店閑散。早めに閉める。真砂年さん来店。風邪ようやく回復と。
- 1.08 (土) 10:00運営委員会。3月号、4月号のこと。祝賀会のこと。13:00より「銀漢本部句会」。44人。皆、力が入っている。あと「和民」、そして餃子屋。
- 1.09 (日) 午後、「長月句会」あと「越川」にて飲む。もう1軒。
- 1.10 (月) 3月号の選句。「俳句研究」春号、新主宰競詠8句。皆川盤水追悼特集、盤水の一句の項。夕方、桃子一家の成城周辺の家探しに同行。祖師ヶ谷大蔵で中華料理と紹興酒。
- 1.11 (火) 「火の会」10人。編集部は2月号最終校正。武田禪次さん風邪気味の中、夜遅くまで。結局家まで持ち帰り、徹夜だった模様。朝妻力さんより「雲の峰」にエッセー連載の依頼あり。
- 1.12 (水) 「梶の葉句会」あり、選句。店、閑散。真砂年さん来店。
- 1.13 (木) 湯島句会製本上り、10名集合。今日より天野小石さんカウンターに入る。三輪初子さんにも月1回は来て貰うことに。初子さん誕生日。
- 1.14 (金) 眞理子さん以下、祝賀会スタッフ最後の作業。
- 1.15 (土) 12:00桃子の家。へアメイクの中川さんに来て貰いセット。15:00湯島天満宮。早梅。有志でお祝いを受く。17:00より設立祝賀会。140名。和気藹々たる熱気。あと当日スタッフと荷物など発行所に運び残った寿司、ワインなどで慰労。
- 1.16 (日) 終日3月号選評等全部。夜桃子の家。怜輔のお喰初め。愛媛から鯛の塩焼。鯛しゃぶ取寄せ。

★ ぼんやうの星

～故郷の句の味、思い出の味～

「焼鳥」

相田恵子「北海道 美唄市出身」
「放浪記」「浮草」などの代表作で知られる林芙美子が「美唄の町は、うつろしきうたとくくなり」と綴った我が故郷、美唄市は札幌の約七〇キロ北にあり、昔炭坑で栄えた町である。この名物は、北海道で一番人気があるといわれる焼鳥で、なんと正肉・モツ・皮・キンカン(卵)を一本の串に刺してある。串一本で鶏一羽の色々な部位が味わえる、お得な焼鳥だ。

「ベッコウシジミ」 安田芳雄「宮城県 石巻市出身」

我がふるさと石巻は、北上川の河口にある。山、川、海に囲まれ、世界三大漁場の一つが目の前。大自然に恵まれ、食べ物はすべて美味しいけれど、ベッコウシジミは隠れた名産です。是非一度食してください。

「海苔」

小松 葵「東京都出身」
東京生まれ東京育ちの私には、特別な故郷の句の味というものはありませんが、春になると雛祭りの度に母が作ってくれた太巻きのお寿司の香りが懐かしく思い出されます。

今、普通に売られている海苔は緑が勝っていますが、昔の海苔はもっと黒くて厚く、磯の香りの強いものでした。

「ばらずしの穴子」

中島雄一「東京都出身」
桃の節句の御馳走として我が家では、ちらし寿司が供

される。母の実家がある播州では「ばらずし」と呼ぶ、そのの、私にとつての春の味は、その上にのっている穴子である。それも焼き穴子に限る。タレの少し焦げた香ばしさがたまらない。今回、思い立って母に確認したところ、穴子でなく蒸し鰻もよいと言われてしまったが、いや穴子が旨いのだ。これから関西にお出かけの方は、是非一賞味あれ。

「シラス」

こしだまは「神奈川県 逗子市出身」
湘南の春の味覚といえは三月半ばに解禁されるシラスです！ 相模湾で獲れたての生シラスはほんのり甘くて甘エビのよう。漁師さんの店でいただく新鮮な生シラスは、醤油をかけるのがもったいないくらいで、そのままで日本酒のアテにぴったりです。また、七里ヶ浜のイタリ안의裏メニュー「シラススパゲティ」や、逗子小坪漁港のレストランの「シラスピザ」もおすすめ。いずれも、シラスの量が半端じゃない！ ほじよい塩っ気と苦みで赤ワインがすすみますが、不漁の日は食べられないという贅沢なメニュー。詳しい店名を知りたい人は……酔わせてくださいな！ 江の島付近では朝、富士山をバックに、シラス漁船の豪快な漁も見られます。

「味噌煮込みうどん」

津田 卓「愛知県 名古屋市中区出身」
ふるさとに帰ると必ず食するのが味噌煮込みうどんです。寒い季節には特においしいです。使われる味噌は豆味噌で、麦味噌、米味噌と比べると煮込んだ際に風味が落ちにくく赤みが強いのが特徴です。これを八丁味噌といい、岡崎に「カクキュー」という宮内庁ご用達の老舗があります。

「川魚の煮付け」

徳永和美「山口県 山口市出身」
私のふるさとの味は、川魚料理です。

魚は、ハエ(オイカワ)、イダ(ウグイ)、鮎、鮎、アマゴ、虹鱈などです。鰯とハラワタを取り、竹串に刺して炭火で素焼きにしますが、乾物風に焼かなければなりません。焦げると苦味が出て味が落ちます。焼いた後一日干してから、醤油、酒、味噌、砂糖、水を加えて味を調整し、葱、生姜を入れて静かに煮ます。甘露煮のように濃い味付けをすると川魚の旨みが負けてしまいます。薄味にすることで川魚の味が表に出て来ます。

「竹の子」

校原洋征「鹿児島県 姶良市出身」
日本一の大楠で知られる蒲生で育った。竹の子は太めの「孟宗」から細めの「こさん」まで数種類ある。刺身、煮付け、味噌汁等、色々な料理法があるが、毎年三月頃から数カ月は毎日食べていた記憶がある。

刺身などのように、あまり手を加えず酢味噌和えなどにして食べると、香りや口に残る竹の子独特の苦みが何とも言えない。通は一月頃からまだ地面に出てこない内に早掘りして食べるらしい。最近では、春になると竹馬の友に「宿、竹の子料理、土産」付きて、歓迎してもらおうのが慣わしになってきた。