



『小樽緑丘』 仕込み、初しぼり体験

昨年12月1日と同28日の両日、田中酒造(株)の「亀甲蔵」(小樽市信香町)において本学の秋山学長、学生及び教職員有志が、日本酒「小樽緑丘」の仕込みと初しぼりに参加しました。

田中酒造の田中一良社長らによる案内の下、1日には「かい入れ」(酵母と麹・蒸米・水を混ぜたもの)を攪拌する「かい入れ」が、28日には発酵した醪を搾り、酒と酒粕に分ける「上槽」が行われました。今回醪には58%まで表面を削って精米した酒米が用いられ、上槽では発酵による酸味の残る爽やかな味わいの生酒が姿を現しました。

酒米の田植えから稲刈り、仕込み全てに参加した人の中には、仕上がったお酒を感慨深げに試飲する人もおり、途中参加した学生の中からは、来年は田植えから参加したいとの声も聞かれました。

関係者の間では、仕上がった「小樽緑丘」を貯蔵して10年後の同窓会において賞味しようとの案も出ており、「小樽緑丘」が商大にとってまさに一つの財産となりつつあります。



秋山学長を囲んで乾杯!



学生評判記 / 第7回

中華料理店「五香飯店」

店主 / 小関 啓人さん
小樽市花園1丁目11番2号

店内の壁を埋める
商大生達の寄せ書き



パイカルよ永久に...

筆者は以前、「五香」という名の日本人学生を、「ウーシャンさん」と呼んでしまったことがある。前回の「森」さんのすぐ近く、花園銀座通り佐々木銃砲店の二階がこの店だ。ご主人：「育ちは小樽なんです、福岡で修行しまして、こちらに開店する時一年ほどかけて考えた店名です。中華料理の香辛料『五香粉』から取りました。」近頃は、壁面をタレントの色紙で飾った店も珍しくはない。一方、この店の小上がりの壁を所狭しと埋め尽くすのは、智明寮生を始めとする商大生の寄せ書きである。OBも度々訪れるこの店を知らない商大生がいたとしたら、それはモグリといってよい。ご主人：「開店してから37年になりますか。最初は浮世通りで2年ほどやっていたんですが、その頃から商大生は来ていましたね。昔は個人客も多かったんですが、今はサークルとかグループ単位で来るのが普通ですね。飲み方は、そりゃ昔の方がすごかった。焼きそばに顔突っ込んでつぶれていたたりね。」学



生たちに圧倒的な人気を誇る理由のひとつは、料理のボリュームにもよるだろう。ここのギョーザ、焼きそば、炒飯、更にはライスさえも一見の価値がある。ご主人：「初めはまあ普通に盛っていたんですが、だんだん大きくなってね。こんな風になりました。」そして「パイカル(白乾)」。35度のこの中国酒は、開店以来商大生を数限りなく撃沈してきた。ご主人：「パイカルは日本の醸造会社のを仕入れていたんですが、この間、製造を止めちゃいましたね。その時一括して仕入れたものを今は出しています。でも、これがなくなったらその先はまだ分かりません。」なんと、パイカルがもう飲めなくなってしまうのか!?ご主人：「いや、中国国内を今は探しているんですよ。」後継者も今はいないとのこと。一代で終わらせるには余りにも惜しい。「五香」の料理は、商大生の明日の活力を生み出す正に「ソウルフード」なのだから。取材後、「五香」はマスコミの取材を殆ど受けないという噂を聞き、冷や汗が流れた。まあ、我々はその場限りのマスコミではない。なにしろ筆者は明日また、学生達と一緒にここで飲むことになっているのだ。今日は大事な話を聞いた。明日はせいぜいパイカルを飲みだめしておくこととしよう。(S)