



第25回ざる研「青梅街道・佳蒿庵」報告

1. 日 時: 5月26日(火)13時 西武多摩湖線 青梅街道駅改札 集合
2. 場 所: 小平市小川町2-1362 「手打ち蕎麦と酒 佳蒿庵」 Tel 042-347-0655
3. 参加者: 荒木、井垣、伊藤(順)、伊藤(徹)、大野(初参加)小川、国友、栗原、小林(弘)、滝沢、野村、堀田、山本、(13名)
4. 費 用: @ ¥6,500



5.前置き: 昨年2月末に「ざる研」が発足してから25回、佳蒿庵の話はその当時から耳にしていたが、蕎麦は美味しいが店が狭いと聞いてずっと二の足を踏んでいた。然し、物は試して14~5人の予約が可能か聞いてみたら、料理は全員コースで揃える、人数は2日前に確定することを条件に引き受けてくれた。

6.経過: 小平さんのご夫人体調不調により急遽欠席となつたため13名が佳蒿庵に集合、真夏日とあっては当然生ビールからスタート、この人数なので料理はご亭主お任せのコースに統一、酒は冷えた生酒をと希望したらご亭主が料理の流れに合つものをして貰うことになる。



先ず前菜は一皿にもずく酢、葉わさび、板わさ、鴨燻製、がごく少量、しゃもじに雨竜北早生の焼き味噌が張り付けてある、何れも摘まみながら酒をチビチビやるには心憎い品揃えだ、最初の酒は長野上田の「鼎」(純米吟醸・夏生おりがらみ)すっきりした飲み口、次に信州が続いて「裏佐久乃花」(夏の直汲み)、一升瓶の裏からラベルの花の字を読ませる趣向が面白い。お椀は冷製常陸秋そばに茗荷、福井大野在来種のそばがきは4人に1つ盛り、これは美味しい、向付は豊後水道伊佐木の湯霜頭造りに勝浦の輕糀藁炙りを2切れづつ、焼き物に岩手イーハトーヴの玉子焼き、牛筋の根菜煮、福岡真鰯揚げ出し汁と続いた。この間料理の美味しさに釣られてお酒はどんどん進み徳利は直ぐ空になる、酒の種類も地元久米川の豊島屋造酒の「屋守」(おくのかみと読む、近場の酒ながら入手困難、初めて飲んだ)を2種類、京都丹後木下酒造の「玉川」雄町山廃無濾過生原酒で18度~19度、今までのものが16度なのでこれが今日の最高濃度、最後は山田錦使用的愛知愛西山忠本家酒造の「義侠」やはり無濾過生原酒17度で締めくくり、随分と飲みすぎました。



肝心のおそばはご亭主の配慮で先ず二八の常陸秋そば、次の粗挽きは北海道北早生、〆の生粉打ち(十割蕎麦)は福島会津在来種とそれぞれをボッチ盛りにしてあったのでこれを全員で手綱る、本来もう少し酒と料理を減らしておそばに集中するべきだったと反省したが後の祭り、酒と料理の相性の良さからドンドンやってしまったのでそば前が主役に座り込んでしまい、かってない高額になったことをお詫びします。



二八の常陸秋そば



北海道北早生



福島会津在来種

それにしても当店は正式名称が「手打ちそばと酒 佳蕎庵」とあるように蕎麦も酒もうならせる名店で小平では「吟」に並ぶ店と思った。



7.その他・来月のざる研は本日参加の皆さん投票で今まで行った店から選ぶことになりましたが適当な結果が得られなかつたので、伊藤順蔵会長からご推薦頂いた「蕎麦ダイニング くはら」を採用することにして…

日 時 6月16日(火)12時～

会 場 「蕎麦ダイニング くはら」 Tel.042-346-8622 銀河鉄道バス「学園東町2丁目」下車 南へ徒歩1分 道路東側

集 合 11時40分 西武新宿線小平駅改札集合

(直接「くはら」へ行かれる方は事前にご連絡ください)

参加ご希望の方は世話人 山本 浩 Tel.042-473-7617までご連絡ください。