

第21回ざる研「神楽坂・九頭竜蕎麦」報告



坂の町神楽坂 九頭竜蕎麦の前で上から&下から集合写真

1. 日 時: 1月24日(土)11時50分 東西線飯田橋B3出口集合
2. 場 所: 新宿区神楽坂3-3「九頭竜蕎麦」TEL.03-6228-1886 不定休
3. 出席者: 荒木、伊藤、栗原、小林(弘)、志村夫人、鈴木、野村、馬場、堀田、松谷、村上、山本、(12名)
4. 費用: ¥66,000. @ ¥5,800.

5. 前おき: 昨年11月散策の会で神楽坂を歩いた際にこの店を見かけ、越前そばは一度やりたいと思っていたので訪問して店長大関さんと話をしたが中々難しい、人気店で平日は行列が出来ることもあり予約は無理、休日の開店当初12時から、人数は12名までならと云うので後日24日を指定して予約出来た。



九頭竜蕎麦の看板

九頭竜川の由来

お席の準備も整って

店名の「九頭竜」は岐阜県境に源を発し福井市の北を通って東尋坊に至る一級河川「九頭竜川」に由来、継体天皇の昔から治水に苦勞が絶えなかった暴れ川、又福井県は国内第5位の蕎麦生産県で戦国大名朝倉氏が戦時、飢饉の備えとしてそば栽培を奨励したのが根付いており、古来大根おろしをつけ汁とするのが越前そばの特徴になっている。

6. 経過: 集合場所が一寸判りにくかったので心配されたが何とか約束の12時前に到着して開店を待つ、店内には一番奥に4人づつ3ブロックに分けて席の準備がされていた、当然この段階のお客は我々のみ。



今日はお正月のことで福井の銘酒「黒龍」の熱燗で終始することにしたが、一本づつ熱湯のボックスにお鮎子が入れてあり、くい飲みは小振りの可愛い有田の今右衛門風だ。



可愛いお猪口

お湯に入れられた黒龍の燗酒

料理は予め注文しておいた豆腐の味噌漬けに生野菜スティック、越前名物「へしこ」(鯖の糠漬け) それにたっぷりの出汁巻き玉子、どれも酒の肴好適品で燗酒の注文が進む、店員の勧めで焼き鯖を各ブロックに一匹づつ、上りを待つ合間に「焙り厚揚げ」暫くして出されたこの焼き鯖は格別に美味、あとの浅漬けの加減も上々だった。



豆腐の味噌漬けに生野菜スティック



出汁巻き玉子



越前名物「へしこ」(鯖の糠漬け)



焙り厚揚げ



店長お勤めの焼き鯖



さっぱりと浅漬け

そばは福井奥越地方の玄蕎麦、たれは辛味大根おろしのぶっかけでよく利く、最近辛味大根は品薄とかで特別料金だけのことはある、後でそば湯で薄めると甘味が出てくるのが不思議だった。



調理室を覗いてみたら



竹筒に入った蕎麦湯



辛味大根たっぷりの蕎麦

神楽坂と云う場所柄の凝った料理を出すお店だけに今日の費用は過去最高、皆さんにかなりの負担をお願いすることになったが、中味の良さとお正月でご勘弁頂くことにした。
(文と写真: 山本)

7. その他: 次回はもう一度行きたい店として選んでいただいた「石臼挽きやぶ蕎麦」で2月23日(月)14時、多摩モノレール泉体育館改札集合、と決定、参加ご希望の方は世話人 山本Tel.042-473-7617までご連絡ください。