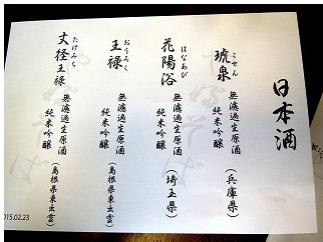




第22回ざる研、泉体育館「石臼挽き・やぶそば」報告

1. 日 時: 2月23日(月)14時、多摩モノレール泉体育館駅改札集合
2. 場 所: 立川市柏町1-7-8泉体育館裏「石臼挽き・やぶそば」tel 042-536-3895 (日)休
3. 出席者: 荒木、井垣、伊藤(順)、伊藤(徹)、小川、栗原、小林(久)、小林(弘)、滝沢、野村、馬場、堀田、村上、山本(14名)
4. 費 用: ¥64,400. (@ ¥4,600.)



本日用意されたお酒



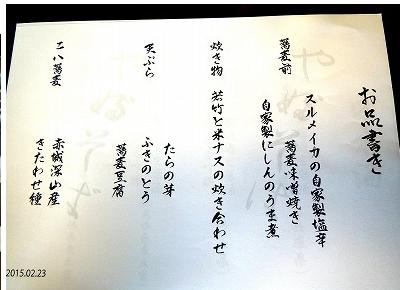
瓶の裏に生産者の顔写真の有る「丈径(たけみち)王禄」

「琥泉(こせん)」

5. 前置き: 昨年10月に続いての訪問となる当店は北海道随一の生産品種「キタワセソバ」の赤城深山産二八蕎麦だが、そばの美味さもさることながらそば前の酒「農口」に惹かれての推薦も多かったようだ。残念ながら農口はなかったが、十分これに対抗しろる銘酒を取り揃えてくれていた。用意された酒はいずれも純米吟醸無濾過生原酒、島根県東出雲の「丈径(たけみち)王禄」、「王禄(おうろく)」、埼玉県の「花陽浴(はなあび)」兵庫県の「琥泉(こせん)」で、アルコール度17.5乃至18のものばかり。又前回同様、我等が占拠した午後2時からは貸切にして頂いて気兼ねなく楽しめたのは大変有難かった。



冷えたビールが旨い



本日のお料理お品書き



2本目の1升瓶 水で冷やしたガラス徳利に移して

6. 経 過: 最高気温19度、4月中旬並みとなったためお蕎麦屋さんには珍しく生ビールの準備があるのはこたえられない、此処からが本日のスタートである。先ず出された小皿は京都比叡山の湯葉豆腐、お酒は生原酒で残せないから豪快に一升買い、島根の「丈径王禄」を選んで水で冷やせるガラス徳利からぐい飲みに注いでもらう。期せずして皆からうまい! の声が上がる。

そば前料理は皿に三品、するめいかの塩辛、蕎麦味噌焼き、にしんの旨煮、何れも自家製で酒が進む、瞬く間に一升が空になり次は兵庫県は灘の「琥泉」、これも劣らぬ旨酒。炊き物に若竹と米茄子の炊き合わせ、天ぷらにたらの芽、ふきのとう蕎麦豆腐が出て、2本目も空になりかかり、3本目の声もないではなかったが、ざる研の名に恥じないように此処でこらえて〆のおそばを注文する。



そばは、そば聖片倉康雄の流れをくむ一茶庵系、そばつゆは濃い目のざる系、拘りのしっかりした味を頂きました。



美味しい！美味しい！の声が、店内に沸き上がる至福の時。息子さんを盛り立ててのご両親の応援に心温まる店でした

次回、第23回ざる研はニモクサロンで毎月集まるBigbox近くに「常陸秋そば」の懇を見かけたので試してみたいと思います、後でカラオケをやることになりそう。

3月19日(木)12時、西武拝島線東大和市駅改札口集合です。

文: 山本 写真:山本・荒木