

## 第28回ざる研「飯能・榎庵」報告

1. 日 時: 8月14日(金)11時40分、西武池袋線飯能駅改札集合、
2. 場 所: 飯能河原畔「榎庵」TEL042-973-2576 水、木、休日
3. 参加者: 井垣、伊藤(順)、梶川、国友、栗原、小林(弘)、志村、鈴木(昭)、滝沢、野村、堀田、横田、山本、(13名)
4. 費 用: ¥58,750(そば料理@¥3,000、飲み物@¥1,600.)@¥4,600. 貯留金¥1,050.



川辺に建つ「榎庵」



ざる研の到着を待って・・・



まずは乾杯！！

5. 経 過: 昨今の台風がらみで最も懸念された天候は薄曇り、お蔭で飯能から15分の歩きも難なく乗り切れて予定の12時に榎庵到着、然し飯能河原はこの夏の名残を惜しむ人達で溢れ、御昼どきとあって榎庵も我等が予約した奥の部屋以外は満席の盛況だった。当店で生がないのは一寸残念だが、歩いた後の冷えたビールはこたえられない。テーブルには大変珍しいお通し、そばの実にとろろを和えた酢の物で正に夏向きびったり、前菜は小皿に出汁巻き玉子、田楽、茗荷、川海老、蕎麦味噌が少しづつ、雑魚は予めお願いした絶品稚鮎の唐揚げ、とこれだけがセットされていたので飲み物が吉乃川冷生酒へ移っても暫くは大丈夫だった。



豪華なお通しと前菜



吉乃川冷生酒



稚鮎の唐揚げ

処がお盆の最中とあって家族連れの客が次々に来店するのでこの後の料理がなかなか出てこない、お酒の注文だけには直ぐに届えてくれるので酒量はどんどん増える。やがて横田さん待望のそばがきが出た、さすがに美味い。蕎麦は北海道北部の音威子府(オトイネツブ)産、その昔、松浦武四郎が北海道の名前を命名した北海道最小の村で夏冬の気温差が60度(30℃～-30℃)、これがそばの味を良くするという。



名栗川の河原の賑わいも、家族連れの賑やかなお客さんの声も楽しく、我らも負けずに和やかな時を楽しむ



少しお客が減り始めた頃から箱回りが良くなり、青海苔塩を添えた天ぷら、海老なめこえのき入りで三つ葉をのせた蕎麦雑炊、と出て最後は群馬赤城山麓と北海道産が6対4の蕎麦で打ち止め、3時間の長丁場に飲むも食べるも目いっぱいでした。



待望のそばがき



青海苔塩を添えた天ぷら



海老なめこえのき入りで三つ葉をのせた蕎麦雑炊

帰りは上手の堰から対岸に渡り天覧山下停留所からバスで飯能へ、帰り着くまで雨に合わなかったのは気象庁の外れも悪くないとは変なものだ。



満足げな顔が並びます



⇒ 足取りも軽く・・・

★ 次回の開催は

9月12日(土)12時 JR吉祥寺駅公園口改札集合、駅から3分の「真希」(シンキ)へ向かいます。

(文:山本 写真:山本・国友)