



第31回ざる研「神田まつや吉祥寺店」報告

- 1.日 程:11月26日(木)吉祥寺東急デパート入り口南側、15時集合
- 2.場 所:武藏野市吉祥寺本町2-3-1東急百貨店吉祥寺店9階、TEL0422-22-1722 不定休日
- 3.参加者:荒木、伊藤(順)、伊藤(徹)、小川、国友、栗原、小林(弘)、滝沢、野村、堀田、早川、末次、山本、(13名)
- 4.費 用:¥37,540. @¥3,000.(¥1,460.は貯留)

東急デパート9階「神田まつや吉祥寺店」前

5.前置き:神田まつやは明治17年福島市蔵が創業、2代を経て関東大震災後(大正14年)小高家が引き継いで今が3代目、129年の老舗、暖簾分けは今やデパートとしては吉祥寺に1店のみとなった東急百貨店9階に昭和49年からで、これが唯一の暖簾分けと聞いていたが、現在は中野と千葉にあるらしい。まつやの名前は初代福島市蔵のあだ名「まついち」からとった、一時は「まずいち」とも。製麺機械が開発されたのは明治16年頃からで、大店はこぞって安価で早く製麺できる機械に頼り、まつやも同様だったが蓮玉庵の先代などから「手打ち」の良さを教えられ昭和38年には機械製麺から全面切り替えを行って現在に至っている。かの池波正太郎がこよなく愛した名店の香りを少しでも伺うことが出来れば幸いである。



山本会長から「まつや」の歴史を伺った後、キリンラガーの乾杯でスタート。店内は江戸情緒を感じさせる雰囲気で楽しい

6.経過:今回は早川、末次お二人の初参加で13名と賑やかなざる研となる。

当店は吉祥寺でも人気のお蕎麦屋さん、昼時は行列が出来るのが通常とあって予約はとらないのが建前だが、時間をずらすことで何とか予約してもらい今日の運びとなった。岡田店長と受付担当の池田さんには感謝のほかはない。



岡田店長と楽しそうに歓談・山本会長



新入会員のお二人も楽しそう



ハグニングのお二人も嬉しそう

キリンラガーの中瓶でスタート、蕎麦味噌が小皿の端にひと塗り、お酒は灘の辛口「菊正宗」のみ、これをぬる燶でお願いする、器は1合徳利とお猪口、ぐい飲みなどという無粋なものはない、そばの上りを待つそば前の楽しみ方を諭されたような気分になる。



菊正宗の1合徳利も品が良い



そば味噌がひと塗り



取り皿を並べてゆっくりと味わう

折角なのでまつやらしいものを「焼き鳥」を注文する、塩とたれの2種類があり串は使わず
煮ネギに薄切りレモンを添えてある、ふくらと焼いた肉もうまいがネギもうまい。
それににしんの棒煮、これは分けて食べやすいように切り分けてある。



塩味の焼き鳥



たれ味の焼き鳥



にしんの棒煮

まつやの「そばがき」は特徴あるものの随一だろう、湯桶の中に木の葉模様のそばがきがでっぷりと浮いている、
ただしこの本来のものは一つだけにして他のものはシェヤして食べやすい大きさに分けて湯桶に入れてももらった。
今日はそばがきが大好きな常連さんが欠席だったのは一寸残念でした。



使い込まれた湯桶



木の葉模様の蕎麦がき

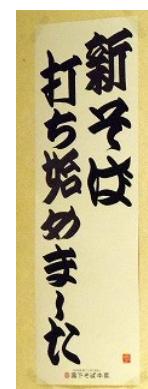


食べやすい大きさに分けて下さった蕎麦がき

店頭にも表示があったが先週末頃から常陸秋そばの新そばが使用されていて我々もこの恩恵に預かることになる、
口コミで普通盛りでは少し量が物足りないかもと云うので全員大盛りにして、もりには付かないわさびを付けてもらう、
つなぎは外2でやや細切り、際立った特徴はないがこれぞ日本のそばという安心感があった。



常陸秋そばの新そば1, 5人前



店内のお知らせ

ハブニングが一つ、滝沢さんの長野時代の同級生、小池さんが店員さんでこの奇遇にお酒の差し入れを頂くことに、
何時何処で誰と会うやら分からぬのですね。
暖簾分けのお店でありながら神田の店の古き良き伝統を垣間見ることが出来た、楽しいひと時でした。

★来月は昨年同様、冬至の日12月22日(火)、「石川酒造雑蔵」、11時20分JR拝島駅南口集合です。