

第23回ざる研 東大和市「浅野屋」報告



まずは「浅野屋」前で「はいっ チーズ!!」ざる研会長山本さん撮影

1. 日 時: 3月19日(木) 12時、西武拝島線東大和市駅改札集合
2. 場 所: 小平市小川町1-73-3、おそば「浅野屋」Tel.042-341-7211 木曜 休日
3. 参加者: 荒木、井垣、伊藤(徹)、小林(久)、小林(弘)、佐藤(良)、鈴木(昭)、滝沢、野村、堀田、山本(11名)
4. 費 用: ¥31,550、@ ¥3,000.(¥1,450.は予備費として留保)

5. 前置き: 毎月二モクサロンが行われるBig Boxの近くに「常陸秋そば」の幟が立っているお蕎麦屋さんを見かけて、入ってみたら立派な店とは言えないが素朴な味わいがあり、46年前に新潟から来たというご夫妻だけでやっていた。聞いてみたらそばは以前から茨城の指定農家から仕入れていて使う前は冷凍保存していると言ったからこれは本物と思い、ざる研の候補店にしようと考えた。ちなみに「常陸秋そば」は茨城県北部に金砂郷そばという優良品種があったが、この中で更に優れたものを掛け合わせて昭和62年茨城県農業試験場に品種登録したもので、粒が大きいために台風などの影響を受けやすく栽培が難しいが、絶妙な甘みと香りで今や日本一美味しいそばの評価を得ている。小平では小平駅北側「吟」のご亭主が茨城県出身で「常陸秋そば」を使っている。

6. 経 過: 通いなれた東大和市駅だが、集合場所の改札口が風が通り抜けてこんなに寒い場所とは知らなかった。駅から僅か1分、青梅街道交差点の「浅野屋」の前で集合写真を撮って中に入ると先客がいる、今日は本来休日で予約をした我々だけと思っていたのに、来るものは拒まずらしい。厨房はご亭主だけ、奥さんは受付、運びと決まっている様で11名を賄うのは容易でない、予めこんなようなものと頼んであったので料理はお盆に纏めて用意してくれていたのは有難かった。



料理はお盆に纏めて



山本さんが原酒「清龍」の説明



酒器も田舎風

今日は少し冷えるのでビールは止めていきなり当店お勧めの原酒、埼玉県蓮田の「清龍」にする、これは通常の原酒がアルコール度17.5~18.0に対して19.0~20.0だから心せねばならない、酒器は味噌樽のミニチュアのような変わったものだった。



グループ毎に話の花が咲き...

料理のメインは鴨コースの燻製、鳥賊のリング煮つけ、がんも大根人参の煮物、きんぴらごぼうに麴漬けたくわん、浅漬けと云ったところ、蕎麦は一釜で3人前づづしか上がらないので女性から順に配っていく。

お蕎麦の長さを競い合って、また賑やかな笑いが広がる



そばつゆは甘口

仲の良いご夫婦 新潟県人だそうです

滑らかでのご越しが良い、切りそばの長さに声が上がると、そばつゆは甘目のようだ、そばが全員に出回ったところで、ご亭主と新潟出身者との会話が弾む、派手さはないが和やかな心温まる一時を過ごして店を後にした。

この後、何時もの場所で数名がカラオケを楽しんだのは言うまでもない。

7. その他:次回、第24回のざる研は今まで行った店の中から参加者に選んでもらい、石神井川沿いの桜並木も楽しめる「甚作」に決定、日時は桜と店の都合もあって4月1日(水)西武新宿線武蔵関駅改札10時50分集合と致します。
参加ご希望の方は早めに世話人山本氏042-473-7617までご連絡ください。

文:山本 写真:山本・荒木