



## 第27回ざる研「中清・吉祥寺」報告

1. 日 時: 7月23日(木)13時40分、JR吉祥寺駅中央改札前集合、
2. 場 所: 武蔵野市吉祥寺本町4-4-15(五日市街道北町一丁目)Tel.0422-21-2891 水曜休日、
3. 参加者: 荒木、伊藤(順)、小川、小林(久)、小林(弘)、佐藤(良)、志村、滝沢、堀田、村上、山本、(11名)
4. 費 用: ¥44,960. @4,100.

5. 経 過: 大量の今日、中清まで歩けば15分以上はかかるので、無理をせずタクシー3台に分乗、所定の午後2時ごろに到着した。店内はさほど広くはないが「全国希少銘酒取り揃え」をうたい文句にしているだけあって一升瓶がずらずらと並べられている。ポテトサラダの小鉢にキリンビールでスタートしたが、直ぐにお酒に取り掛かる。



当店評判の「豚珍感」

「更科あずませいろ」生ワサビを擦りおろして

何しろ種類が多いので迷ってしまうが、石川の銘酒が多いのは女将さんの清田桂子さんが加賀白山市のご出身(ご主人清田治さんは東京)だからで、先ず白山市の代表的銘酒「菊姫山廃生原酒」から、そば前の料理は三種盛り(そば味噌、烏賊塩辛、サメの軟骨梅酢和え、こいつがコリコリの食感で酒には絶好)焼きいかマヨネーズ、宮城の三角油揚げ、フルーツマト、鴨焼きと続き、お酒は佳蕎庵でやっとお目に架かれた豊島屋酒造の「屋守(おくのかみ)」、次に志村さんからの是非貫いで弘前三浦酒造の「豊歪」、女将さんに何かもう一品と頼んだ料理は当店評判の「豚珍感」、これは日本風ヴィエンナシュニツェルともいふべき薄揚げとんかつ、お酒も女将さんがもうこれが手に入る最後になるかもと奥から出してくれた4合瓶がその首、菊姫の杜氏をやり独立して現代の名工の指定を受けた農口尚彦氏の「農口」、これはかつて泉体育館で感激のあまり深酔いして、帰宅困難者を出した希少銘酒、さすがにコクがあってキレがあり群を抜いた美味さだった。



「屋守」の張り紙



「農口」4合瓶



昔ながらのキリンビールの味

おそばについては生粉打ち十割そば、田舎里そば、更科あずませいろがあると聞いていたが、真っ白で涼風感のある「更科あずませいろ」に統一させて貰った。

暑いさなかに滑らかなのど越しの白い蕎麦を勢いよくたぐると日本人の幸せ此処にありと思わずにはいられない。  
この店はおそばもお酒もまだまだ確かめる余地が一杯ある、いずれ再訪することになりそうだ。

その他: 来月、8月度のざる研は昨年同様納涼会として飯能河原の「くぬぎ庵」が決まっています。

8月14日(金)11時40分西武池袋線飯能駅改札集合ですので、参加ご希望の方は世話人 山本 浩 TEL042-473-7617 までご連絡下さい。

(文:山本 写真:荒木・山本)