



## 第30回ざる研 青梅街道駅「佳蕎庵」報告

- 1 日時: 10月15日(木)12時、西武多摩湖線青梅街道駅改札集合。
- 2 場所:「手打ち蕎麦と酒 佳蕎庵」  
小平市小川町2-1362 TEL 042-347-0655
- 3 参加者:荒木、井垣、伊藤(順)、小川、小平、小林(久)、佐藤(良)、野村、堀田、山本 以上10名
- 4 費用:合計56,380円(@6,000×8+@5,000×2) 貯留金1,620円

5 経過:前回(5月26日)より少し人数は減ったが、予定通り10名が佳蕎庵に揃って、恒例の生ビールで乾杯からスタートを切った。



先付は、お盆に焼味噌、板わさ、もずく酢、葉わさび、小松菜がのっている。

日本酒選びと順番は店主にお任せで、2合利得が2本づつ。先ずは長野県産  
たかね錦使用のひやおろし純米大吟醸「佐久乃花」。

次いで荒木さん感激のお酒は焼津の「穀自慢」、これは酒米に全量山田錦、水は南アルプス間岳に発する大井川の伏流水を使った品薄の貴重酒だ。



料理はお椀にがごめ昆布おぼろがけ、柚子を添えた北早生そば。

向付に八幡浜白甘鰯昆布〆と根室〆秋刀魚が二切れづつが出て、蒸し物に天然海老を使った真薯、これは旨い。

三番手のお酒は、大阪府能勢のひやおろし「秋鹿」、一寸奈良の「春鹿」と間違えそうになった。

更に料理は岩手イハトーヴの玉子焼き、同じく岩手のわかめ土佐酢、津軽海峡真いかの塩辛と、少量づつ乍らいずれも凝ったものばかり。



[北海道雨竜郡北早生の外一](#)

[埼玉三芳秋そば生粉打ち](#)

[おまけの徳島祖谷在来生粉打ち](#)

[福井大野在来種手挽き入り粗挽き](#)

これでいよいよ本番のおそばになるが、なるべく多種を味わいたいので、一ざるに4人分のぼっち盛りにする。

最初は新そばで、北海道雨竜郡北早生の外一(二八よりつなぎが少ない)、次が埼玉三芳秋そば生粉打ち(つなぎなし全量そば粉)、更に店主がおまけしてくれたのは、メニューにない徳島祖谷在来生粉打ち。

最後は福井大野在来種手挽き入り粗挽き、この二つは中々入手出来ないものだったが、ぼっち盛りとはいえ些か食べ過ぎ。

濃厚なそば湯の後キウイフルーツとりんごのデザートまで頂いて終了。

今日は手が足りないからと、我等の居る間は貸し切りにまでしてもらってのサービスに、満足し乍らも申し訳なく思った。



次回11月は26日(木)15時に吉祥寺東急デパートの「神田まつや吉祥寺店」を予定をしています。

(文:山本 写真:荒木)