

## 第19回ざる研「深大寺・深水庵」報告

- 1.日 時: 11月18日(火) 10時30分 JR三鷹駅改札集合
- 2.場 所: 三鷹駅南口から小田急バスで神代植物公園、散策後「深水庵」
- 3.参加者: 伊藤、荒木、小川、小平道、小林(久)、小林(弘)、志村、鈴木(昭)、滝沢、竹内、野村、村上、横田、山本(14名)
- 4.費 用: 深水庵 ¥34,800. @ ¥2,500 神代植物公園入場料 @ ¥250



5.経 過: 神代植物公園は菊花展の最中で、正門正面の懸崖を束ねた神代花車の出迎えを受ける、暫く展示の菊を鑑賞して山野草園から陽光一杯の芝生広場に出る、中央にはシロカネヨシ(パンバス・グラス)が風にたなびいていた。



殆ど期待していなかったバラ園は思いがけず、そこかしこに残んの色香が漂い予想外の時間経過に深大寺には寄れず深大寺門から深水庵に直行、予約の12時丁度に到着した。



当店は今年4月24日に一度訪れており、参加者の推奨による2度目の訪問で設えも前回同様奥の座敷、好天に恵まれて歩いた後だけに最初のビールの美味かったこと。

お酒はやはり此の時期らしく「白鶴」の熱燗、この後京都の十割蕎麦焼酎「粹蕎」の蕎麦湯割りになる。



料理は多人数なので3人で1品のシェヤをお願いしたが、板わさは3切れで問題なし、蕎麦豆腐、蕎麦がきも何とか三分割してもらったものの揚げ出し玉子の2キレには参った、そこで今度はメニューの中身の変更を店に頼み、車海老1、野菜2、の天ぷらを特別に作って貰って各人配布にした。苦心の甲斐あってお一人様2500円也は好評だったようだ。



深大寺そばを名乗る蕎麦屋さんはこの界隈に二十数店あるようだが、この深水庵はその名の通り敷地内から汲み上げた水を使って打ち茹がく細麺が特徴で五指に入る名店と評価されている。注文は冷たくのど越しの良い深大寺そばだが、何故かタヌキが一匹いた。



午後2時、紅葉の深大寺通りをそぞろ歩きしてバス停で解散、三鷹方面、吉祥寺方面の帰途に就いた。

(文 山本 写真 山本・国友・荒木)

6.その他: 次回のざる研は「石川酒造・雑蔵」で12月22日(月)11時JR拝島駅南口集合と決定した。