



第34回ざる研・荻窪「本むら庵」報告

1. 日 時: 2月15日(月)11時30分 JR荻窪駅西口改札集合、
2. 場 所: 杉並区上荻2-7-11 荻窪本むら庵 Tel03-3390-0325 火 休日
3. 参加者: 荒木、井垣、★伊藤(順)、伊藤(徹)、国友、小林(弘)、
☆滝沢、☆野村、早川、福田、堀田、★山本、12名(★当店3回連続参加者)
4. 費用: ¥53,798 @ ¥4,500 残額¥202は貯留金



本むら庵前で女将さんも一緒に集合写真



もう一度光明院六地蔵の前で集合写真

5. 経過: ざる研発足以来、もう一度行ってみたい店の最初に選ばれたのがこの「本むら庵」で今回は3度目の訪問になる。

92年4代の伝統を誇る名店の上に余裕のある大店なので世話役としては安心できる店だ。所定の時刻に12名全員集合、8環を渡って真言宗の名刹光明院の境内を抜ける道も歩き慣れて12時前には本むら庵の奥の座敷へ案内される。



サッポロビール白穂乃香で乾杯！



ご馳走がいっぱい嬉しいねえ

今日のスタートは特定の店でしか飲めないサッポロビールの「白穂乃香」、活きた酵母のまま樽に封じ込めた無濾過の生で開樽後2日以内にロゴマーク入り専用グラスで飲む。

クリーミーな泡立ちとまろやかな味わいをそば粒あられのお供で楽しんだ後は当店の名物、吉野杉の薰り高い剣菱の升酒、升の角に一寸塩を載せて飲む角打ちというこの飲み方は我らが郷土で最も近い久米川の豊島屋酒造開祖、豊島十右衛門が鎌倉河岸で下り物の酒を安く売るために始めたらしい。



白穂乃香専用のロゴマーク入りのグラス



剣菱の樽酒を塩を載せて角打ちで飲む



いいいちこ？これは二次会駒忠で飲み干した一升瓶

そば前料理の先頭は毎回北海道厚岸のつぶ貝時雨煮、次いで玉子厚焼き、揚げ出し豆腐、ここまでは全て2人でシェヤしてもらい

次の初注文のそばがきは3人でシェヤ、これはまつやと同じように湯桶に木の葉型のものを浮かべていた。



ビールのお供は蕎麦粒あられ



つぶ貝時雨煮



玉子厚焼き



揚げ出し豆腐



木の葉のそばがき



挽きぐるみ田舎そば

女将さん小張はるよさんのご挨拶を受け、殆どの人がお代わりをした升酒が空に近くなったところで予約してあった挽きぐるみ田舎そばをお願いする。初回のそばは白馬蕎麦、前回は北海道のキタワセ蕎麦、今回は茨城の常陸秋そばで粗挽きの太麺、しっかり角が立っていて噛むほどに味が出る。次回の吟は同じ常陸秋そばながら微粉引きなのでこの対比が今から楽しみだ。



女将の小張はるよさんのご挨拶



手入れの行き届いたお庭の 盆栽と石臼



窓の外には先代が材質、目立てに拘ったという石臼が盆栽の台になって置かれていた。

今回は早川さんだけが西荻であとは全員荻窪へ向かい光明院の六地蔵の前で記念撮影をしたりしたが未だ3時前、一寸寄りますかとなって駅前の酒蔵駒忠へ入る。

大分麦焼酎いいちこの1升瓶を頼み、餃子と焼き鳥でお一人様1300円也、ざる研で2次会は初めてのことだった。

ざる研3・4月の予定は

3月9日(水)小平「吟」11時30分西武新宿線小平駅改札集合

4月7日(木)武蔵関「甚作」11時50分西武新宿線武蔵関駅改札集合

(文:山本 写真:山本・荒木)