

## 第20回ざる研 拝島「石川酒造・雑蔵」報告



石川酒造蔵の前で

- 日 時: 12月22日(月)11時JR拝島駅南口改札集合
- 参加者: 荒木、井垣、伊藤(順)、伊藤(徹)、小川、栗原、小林(久)、小林(弘)、野村、村上、横田、山本、(12名)
- 費 用 @: ¥55,250 @ ¥4,200
- 経 過: 当日はJR事故の遅れ、集合時刻を勘違いした人などもあって石川酒造到着が遅れ、会食前の本蔵見学は食後に回したが、予定の12時には全員揃つて雑蔵でのざる研を始めることが出来た。



地ビール「多摩の恵み」で乾杯！



さらさらにごり酒　かめ口　あらばしり　山廃純米原酒

冬至の今日、元気でこの冬を乗り切ることを祈念して当社が復活した地ビール「多摩の恵・ミュンヘナーダーク」をピッチャーで貰い冷やしたグラスに注いで乾杯、追加はハーフ & ハーフのピッチャー、摘まみは小松菜の煮びたしに始まって冷奴、当社ならではのお酒各種は先ず「さらさらにごり酒」に続いて此の場所限定の「かめ口」、アルコール度は18~19%と今回最高、続くつまみは千葉八街の茹で落花生、こんなに大きなのは初めて、鴨肉の焼き浸しに川海老の唐揚げはいずれも絶品だった。



小松菜の煮びたしと冷奴 川海老の唐揚げ 千葉八街の茹で落花生 鴨肉の焼き浸し

お酒はさらに進んで最も人気の高い「あらばしり」、これにとどまらず「山廃純米原酒」、これでは「ざる研」か「酒研」か判らなくなるので気を取り直しておそばを注文する、ちなみに今日のお酒はいずれも原酒で17~18%だった。

おそばは北海道粉を使った二八でしっかりした美味いそば、岩海苔を添えてあるのが嬉しい。



最後の締めはやはりざる蕎麦



北海道粉を使った二八蕎麦 岩海苔付

途中、2月度のざる研店選びを過去20回の中から全員に投票してもらい、泉体育館「石臼挽きやぶ蕎麦」が選ばれ、日時は後日決定する。この後、社長秘書畠山快子さんに本蔵の中で酒造りの説明をしてもらい、売店「酒世羅」で好みの酒などを買い求めて石川酒造を後にした。石川酒造は文久三年以来の酒造りの歴史を持ち国登録有形文化財の建屋が多数ある文化財でもあり、昔ながらの多摩の雰囲気を楽しみながら一時を過ごせて幸せを感じたことだった。

文と写真 山本