



第35回ざる研「小平・吟」報告

1. 日 時: 3月9日(水)11時30分西武新宿線小平駅改札集合
2. 場 所: 小平市美園町2-9-7「手打ちそば 吟」Tel 042-344-7732 月休(不定休)
3. 参加者: 12名
荒木、伊藤(徹)、小川、河崎、栗原、志村、末次、滝沢、野村、福田、堀田、山本
4. 費 用: ¥54,000 @ ¥4,500



貸し切りの店内の室礼は、ご主人の自筆の墨でしっかりと纏められていた

5. 経過:

今回の「吟」はご亭主の渡辺さんが貸切にするという格の待遇をしてくださったので、参加人数が気になったが、丁度全席数の12名になったのは偶然とはいえないに有難かった。

そぼ降る小雨の中「吟」に到着、玉砂利の中に敷いた踏み石の先、朱塗りの格子戸を開ける、入り口脇の石臼の上には木簾の小鉢、これは結界を越えて茶室に入った感じだ。

何しろ多人数をご亭主一人でこなすのだから予め打ち合わせてはいたものの全員同時にというわけにはいかない。

先ず新潟青木酒造の「鶴齢」1年団を陶製カップで、突出しは茄子となめこの味噌煮、出汁巻き玉子辛味大根おろし添え、次いで鳥取諏訪酒造の三年熟成「諏訪泉」鉢物はかも大根、更に岩手川村酒造の「酔右衛門」には身欠きにしんだがこの酒は元来「酉与右衛門」と書いたらしい。



茄子となめこの味噌煮、出汁巻き玉子辛味大根おろし添え 「鶴齢」



鉢物はかも大根



「諏訪泉」



身欠きにしん



「酔右衛門」

酒器はそれぞれ雅味のある大ぶりぐい飲みだが、お酒の味は料理に合わせてしっかりした味わいのものに移行、そして海老、タラの芽の天ぷらに合わせたのは北大阪能勢秋鹿酒造の一年団い「秋鹿」のぬる燶、最後の料理かき玉豆腐の汁椀にはトーンダウンして静岡土井酒造のうす濁り酒「開運」で締めくくった。



海老、タラの芽の天ぷら



「秋鹿」



かき玉茸豆腐の汁椀



「開運」

そばは常陸秋そばの微粉挽きだが、後で伺ったところでは微粉といつても幅がありどの点を目指すかが苦心のしどころのようだ。つけ汁には茨城出身の渡辺さんが利休と名付けた納豆、胡麻、焼きネギの温かい汁と普通のもり用の2種類を用意していただき辛味大根おろしが添えてある。ざるに盛られた薄茶色、美しく角がそろう細切り蕎麦の見事さに思わず見とれてしまう。

利休のほうは使用素材の好みから意見の分かれはあったが、私を含め大方は満足、食べ終わった後の濃厚な蕎麦湯に至るまで至福の3時間だった。



納豆、胡麻、焼きネギの温かい汁と普通のもり用の2種類



常陸秋そばの微粉挽き



濃厚な蕎麦湯

最後に渡辺さんからご挨拶と質疑応答があったが、5種類の酒の銘柄と使用酒米を手書きで全員に配る配慮といい、本体の蕎麦は勿論、そば前の酒、料理に対する熱意はお話をの中に汲み取れて、良い出会いのひと時だったと感じたのは私だけではあるまいと思った。



渡辺さんからご挨拶と質疑応答



至福のひとときを過ごす皆さん



次回4月のざる研は昨年同様、蕎麦だけでなく石神井川の桜並木を愛でる会

・武蔵関「甚作」

・4月7日(木)西武新宿線武蔵関駅改札11時50分集合

参加ご希望の方は世話人 山本 浩 Tel 042-473-7617まで早めにご連絡ください。