

趣味の会 日本酒とお魚を楽しむ集い

同好の士一同

2022年10月26日神楽坂にて



■きっかけは高尾山参拝後のそば屋

8月コロナ禍退散祈願のお参りで、高尾山薬王院に登り詣でました。下山して麓のお休み処で、名物の高尾そばでお腹を満たしました。ビール賞味でお話が弾み、当世のいろいろな話題の交換をしました。

そのうちに、

「そういえば、秋に向かって日本酒もいいよね！」

「日本酒はなんとも美味よね！」

「そうそう、お魚も一緒にね！」 などなど

会話が盛り上がりました。

■神楽坂の小じゃれた居酒屋

10月26日夕方、神楽坂の中ほどにある毘沙門天に同好の志が10名ほど集まり、目指す居酒屋さんに繰り込みました。小じゃれた居酒屋さんでした。



お店はコロナ対策万全との謳い文句の通り、体温測定し手をアルコール消毒してからの着席です。もちろん、仕切り板も万全でした。

予約したのが大テーブルでゆったり感があり、同好の面々は安心して会を始められました。

■料理のお品書き

白貝のスープからスタートで、胃袋に食事開始の信号を送りました。次は、お作法通りの野菜サラダ、緑や赤そして黄色のアレンジが目を引き



ました。いよいよ、メインの魚料理の登場です。刺身6点盛り、南蛮漬け、焼き魚です。刺身はマグロ、ブリ、タイ、カンパチなどです。ブリを醤油ではなく、ゴマソースで食するのは味に変化をつけるためでしょう。新鮮な魚は鳴くと云いますが、それを店の名にしたのに相応しく、爽やかで味わいのあるお魚のオンパレードでした。

締めは握り寿司、デザートはアイスクリームでした。お楽しみタイム2時間、良いタイミングで料理がテーブルに運ばれたこともあり堪能しました。

■日本酒10種 + 飲み放題

日本酒10種を楽しむことで予約したのですが、店の計らいですべての飲物がフリーでした。冷酒の日本酒を楽しみ、お料理に合わせてお燗の日本酒を楽しむなど、同好の志らしく多種多様でした。



巷間著名ではない銘柄の日本酒が、10種の中にありました。しっかりした冷所保管と相性の良いお料理とで、日本酒の奥深さを体得した場面です。

日本酒は、これのみで美味しいのは当然として、料理と合わせると舌の上で別のうまみを醸し出すようです。日本酒を嗜む楽しみの幅が広がりました。

■次回をお約束して散会

蔵元は日本全国にあるので、水、米、麴、杜氏などなど千差万別です。日本百名山踏破ならぬ、日本酒百銘柄制覇をしたいものです。

会話が弾んで名残惜しくもあるなか、同好の会はお開きとなりました。次回を楽しみにして・・・。