

早めのウナギ 元気がつきました 六義園の散策もしました

企画委員会

「肝吸い付きうな重」を今年も賞味しました。今年もやっぱり美味でした。心なしか、肌もつやつやになり、軽々と足が動くような気がしました。うな重と肝吸いの効用に満足し、改めて医食同源を実感しました。

うな重でパワーをつけたので、六義園に足を伸ばしました。ここでは、さつきとあじさいの競演を楽しみました。

期 間：2024年6月11日（火）

費 用：3,200円（うな重）

150円（六義園65歳以上シニア料金）

集 合：午前11時50分 JR駒込駅北口改札口

食事処：割烹「都鳥」東京都北区田端3丁目7-6

見 学：六義園 東京都文京区本駒込6丁目16-3

休 憩：六義園内 日陰のベンチで随時

解 散：六義園 正門



うなぎに満足 満面の笑顔

リーダー：Y

参加者：18名

順 路 JR駒込駅北口改札→田端銀座前→
ウナギ都鳥→うな重 賞味→徒歩→駒込駅→
六義園→園内散策→適宜休憩→六義園出口→
解散

昨年の報告でも記しましたが、6月の季語の鰻を文字通りに堪能しました。このお店のウナギの出身地は鹿児島だそうです。そのうちに、浜松のウナギ、名古屋のウナギ、うな井発祥の地牛久沼のウナギと、ウナギの食べ歩きも、企画したいものです。

各地それぞれご当地自慢の焼き方、蒸し方、そしてたれの味付けがあるようです。元気にウナギを極める旅に挑戦したいものです。

都鳥 本命うな重、肝吸い

やはり今年もうまかった「肝吸い付きうな重」卓に運ばれた時の香りで鼻腔から、黒塗りお重の中身のウナギを想像し、肝吸いの琥珀色の澄まし汁が目から胃袋に“しっかり賞味せよ”との信号をおくりました。

お重に2枚のウナギが折り重なっているのは、例年通りです。身は柔らかく、皮目にしっかりとした焼の香りがあり、やや甘いたれで、山椒の香りを併せて鰻とご飯の競演を楽しみました。肝吸いの澄ましごうま味を増しているのも例年通りです。

こんな旨い料理が毎年賞味できるのは、リーダーがこのお店のオヤジと親しいお陰です。感謝！感謝！です。お店の卓は18名で満席、今回我々も18人、つまり、お店借り切りでした。WSC会員のみで、贅沢なウナギ賞味の宴会でした。



うな重+肝吸い 最高の贅沢



うなぎを待つ間 スターターは香り

うなぎ 万葉集 平賀源内

万葉集 3853 番歌「石麻呂に われもの申す 夏瘦せに良しといふ物そ 鰻取り食せ」とあり、大伴家持が詠んだそうです。奈良時代から、力をつける食材だったようです。この歌からは想像でき難いのですが、家持は奈良時代の高級官吏で、政争をくぐり抜けた政治家が本当の姿です。ウナギパワーが源でしょう。

時代が千年下った江戸中期に、平賀源内が土用の丑の日を売り出したそうです。平賀源内は、今風に云えばマルチタレントでした。学校の教科書ではエレキテルでよく知られていますが、物産ブローカーであり、また鉱山開発にもしています。解体新書の杉田玄白、狂歌の太田南畝と交流がありました。コピーライターの側面も持っていて、歯磨き粉「漱石膏」の作詞作曲に関わったそうです。この活躍の源はウナギでしょう。

文章構成のコツ、「京都三条糸屋の娘 姉は十八妹は十五 諸国大名弓矢で殺す 糸屋の娘は目で殺す」は、分かりやすい解説です。これも、平賀源内が作者との説があるそうです。



江戸の浮世絵 ウナギ

六義園 散策の記

「初夏の六義園～さつきと和のあじさいを楽しむ～」の催しが、訪れた六義園で開催中でした。さつきは、池の周りに初夏を装うように咲いていました。あじさいは、ヤマアジサイの系統がここのご自慢で大ぶりの花の塊は豪華でした。

六義園の案内によると、「深山八重紫」「甘茶」「七段花」から咲き始め、順次に「紅てまり」「紅額」「紅やま」と繊細優美な姿を魅せてくれるようです。

六義園は都心にありますが、新緑の息吹を大いに感じることもできる文字通りのオアシスでした。



六義園 正面門のあじさいは大ぶり



六義園 池の傍らのつつじ 艶やか



六義園 白ゆり 孤高に気高く

リーダーから

(東京都豊島区)

「都鳥」のご主人は、都立北園高校のバレー部の2年先輩です。当時、私の親父も新橋駅前で鰻屋を経営していたものですから、時々駒込の「都鳥」にも寄ったりしました。その後、バレー部のOB会でよく利用させていただいています。味は昔から江戸前で、程よい蒸しと焼き加減です。また、いつも無理をきいていただき、WSCのためにお昼だけ「貸切」にさせていただいております。感謝です。