

趣味の会 日本酒とお魚を楽しむ集い

同好の士一同

9月4日新宿野村ビル
祢保希（ねぼけ）



■第三回 コロナが下火になりやっと再開

文字通りの猛暑を抜けて、やや気温が落ち着いた9月初め待望の集まりをもつことができました。

下りカツオは、初カツオより脂乗りがよいと云われますので、これを選択しました。確かに、間違いなく美味なるカツオでした。場所は新宿野村ビル 50F「祢保希」で、先週の台風10号による降雨で洗われた青空が高く澄み、西の方の遠くの山並みが緑濃く見えました。豪華な料理に爽やかな景色が重なり、満足一杯の酒と魚の趣味の会の昼食会でした。

今回の同好の士は8名の面々で、昼間にはよく効くビールで始まり、その後は土佐のお酒を料理に合わせて賞味しました。酒と魚の会らしい盛り上がった、昼の楽しい集いでした。

■本日のメニュー

会席の定番通り、前菜から始まりました。土佐名物カツオのたたきと宿毛ポークのすき煮がメインでした。デザートは、杏仁豆腐に小豆のせでした。いろいろと土地の産物が取揃って、全8品でした。

高知の河川仁淀川は、仁淀ブルーでありにも有名ですが、実はグルメがあります。モクズガニとアユです。これらのお料理が出て拍手喝采でした。



■お料理の紹介

吸物はツガニ（モクズガニ）摺流しでした。蟹ミソの風味がたち、蟹好きにはたまらなく、仁淀川名物から開始です。



土佐名物は、カツオのたたきです。厚切りの切り身に、お約束のニンニクをのせて賞味です。これはこたえられません、お酒がすすみます。



仁淀川の天然アユの塩焼きです。蓼酢をあわせ、しっかりいただきました。独特の爽やかな味わいに、ほんのり川コケの香りが重なり、水質全国第一位の仁淀川の清流に想いをはせました。



締めめのソーメンは、鯛のだし。これは旨いの一言です。



■お酒の紹介

あわせた日本酒は、もちろん土佐のモノ純米吟醸「司」を選択しました。麴の香りがしっかりしていて、でもお料理の味わいを引き立てるたおやかなものでした。旨い酒、これに尽きました。



■土佐の偉人のコースター

土佐は偉人輩出の土地。8人の偉人がコースターになって現れました。お店から、各自に8名がセットになったコースターをお土産にいただきました。敬意を表して、お名前を記します。中岡慎太郎、吉田茂、岩崎弥太郎、山内容堂、板垣退助、坂本龍馬、ジョン万次郎、牧野富太郎。いやいや、日本を動かしたそうそうたるメンバーが、こんなにも土佐出身とは、改めて驚きました。



■次回第4回を期待して散会

正真正銘の酒と魚を堪能して、新宿駅まで酔い気持の良い気持で散策してお別れしました。