

## 第267回 謳粹会の記

令和5年1月12日(木) 18:30～

1年で最も寒くなる「小寒」に入り昼間の気温は10℃位になるが夜は0℃近い。今日で連続21日間晴天が続き乾燥し火災のニュースが多い。

桜の開花予想が発表された。開花が最も早いのは東京で3月20日を見込む。

8波になったコロナ感染者は増え続けている。今日の全国の感染者は183,224人、累計で3100万人を超えた。国内で感染が確認されてから3年となる。今日の死者数も483人と多く、累計では6万人を超えている。この間のコロナ対策費は100兆円を越えたそうだ。

今回のお店は安井さんご紹介の浅草寺裏にある「浅草一文別館」である。浅草寺にお参りしてから参加した人もいる。お店は浅草で季節の味を堪能できる会席料理店である。入口を

くぐると大人の隠れ家を思わせる。我々の席は階段を上った3階の個室であった。参加者は14名。定刻に全員が揃った。早速グラスにビールを注ぎ、大野先生の音頭で乾杯、開宴となった。正月飾りの酒膳が運ばれてきた。紅白のお餅の器には数の子、米俵の器には金粉化粧の黒豆、アワビの器には焼きからすみ大根挟み、赤大根の兔、羽子板お皿の人参の上に嶺岡豆腐と華やかである。多彩の味に「日本



酒」を所望するが運ばれるまで時間がかかった。しばらくして熱燗が運ばれたが人肌燗でぬるい。銘々のコンロにアルミ箔でくるまれたアワビの大江戸焼きが出来上がる頃になると少し酔いもまわり、ゆったりとした時間が流れ始めた。どの料理も丁寧に造られて美味しい。熱い熱燗を頼むと今度は飛び切り燗が運ばれた。次に俵の形に見立てて正月の縁起物子ヨロギが添えられたお造り(鯛・マグロ)、お椀は佐賀のしんじょう揚げ、続いて岩塩の板に盛られた大トロ寿司と続く。少し歓談の時間が続き、お腹もふくれてきた。まだメインのマグロのねぎま鍋が出ていない。20時頃マグロのかま焼き焼きが運



ばれまもなく鍋の材料が。コンロと鍋が準備され鍋が始まったのは20時40分をすぎた。醤油ベースの味だが野菜、マグロ、うどんとの相性が良く別腹で旨い。21時を回ったのでデザートを待たず集合写真を撮った。その後デザートを食べ西川さんの締め挨拶でお開きとなった。時計は21時30分になろうとしていた。

次回、第268回謳粹会は令和5年2月9日(木)に開催される。

<廣瀬記>