

## 第280回 謳粹会の記

令和6年2月8日(木) 18:30~

立春を迎えたら大雪となった。昼間は日ざしがあり暖かったがまだ雪が残り夕方から寒さが増した。先月は暖かい日も多く例年より早く梅の便りが届き始めた。明日からは平年を上回る暖かさが続くようだ。

「能登半島地震」罹災後一ヶ月が過ぎた。石川県内では、241人が亡くなり、安否不明者が11人、家屋被害が57,108棟、避難者が13,635人、断水が37,500戸、停電が1,700戸と復興の道のりは厳しい。調査が進むにつれ家屋損壊は毎日増えている。一時避難所、二時避難所に避難している人々の落ち着き先はまだまだ混沌としている。



今回のお店は安井さんご紹介の四ツ谷にある「軍鶏一」である。店主の思いは「美味しい軍鶏を、手頃な価格で味わって頂きたい」「軍鶏料理の美味しさを、一人でも多くの人に知って頂きたい」である。参加者は17名。二階の個室が用意されていた。四人テーブルが3卓、6人テーブルが1卓である。今回は「軍鶏すき鍋コース(全9品+飲み放題)」を注文した。飲物は生ビール、日本酒(冷酒・燗酒)、焼酎(芋・麦)、



ワインもある。事前に林さんから「日本酒一升瓶(剣菱)」を差し入れたいと申し出があった。お店にお願いして冷蔵庫で冷やして頂いた。定刻に15名が席に着いた。古代豚のポンしゃぶサラダがテーブルごとに大皿盛りで運ばれてきた。乾杯の生ビールがピッチャーで用意された。林さんからお持ち頂いたお酒のご紹介を頂き、乾杯の音頭もお願いした。軍鶏のたたきが供され



た。剣菱を大徳利に分けてもらい、再度皆で感謝を込めて乾杯した。料理が次々と運ばれる。炭火串焼き2種(ねぎま・つくね)、軍鶏肉のマリネ、古代豚の角煮と続く。剣菱が空いたのでお店の日本酒を熱燗で頼む。料理が多くだんだんお腹が膨れてくる。「これから鍋が出てくるの」と腹をさすってみる。19時20分頃コンロと軍鶏すき鍋が出てきた。軍鶏肉・豆腐・春雨・えのき茸・葱・春菊・ごぼうと具たくさんである。溶き卵で食す。鍋を楽しんでいたらご飯と香の物が運ばれてきた。別の溶き卵を鍋に入れ、少し固まったらご飯に盛り付け親子丼となる。お腹がいっぱいなのに不思議と親子丼が旨い。デザートは黒糖ワラビ餅だった。8時30分お開きになり一階のお店入口で集合写真を撮った。写真は隣のお店の工藤店長が撮ってくれた。

参加者(敬称略・順不同) 林・川俣・木内・久松・飯塚・後藤・長戸・山村・安井・一戸・鈴木(良)・小野・花上・桜井・永沼・鈴木(正)・廣瀬の17名

281回謳粹会は令和6年3月14日(木)に開催される。

<廣瀬記>