

**BOB会「蕎麦愛好会」5月例会報告**

蕎麦愛好会5月例会は、5/20（月）福島市卸町“ウィル福島”にある「十割げた蕎麦」で開催しました。当初の計画では、庭坂にある「裁ちそば紅葉亭」での開催を予定していましたが、お店が狭い事、予約も出来ないと言う事で、急遽福島地区の鈴木さんと須田さんが実食をしながら卸町の「十割げた蕎麦」に決めていただいたものです。

本日は、仙台からの参加者が少ない事もあり、レンタカー（ワンボックスカー）から畠山車に切り替えて仙台駅前に3名が集合して9時30分に出発。朝から生憎の雨模様でしたが途中国見サービスエリアで休憩を取ってから福島を目指しました。もう一人の石森さんは前日安達太良山の登山後に岳温泉に宿泊してから、福島に直行して貰いました。福島飯坂インターを降りたあたりから丁度雨も止んできて、そこから10分程で到着です。既に福島地区の3名は蕎麦屋さんに着いていて、11時15分には7名全員が集合しました。

「十割げた蕎麦」は、市内卸町地区のウィル福島“アクティおろしまち”事務棟1Fにあります。この店は2023年7月のオープンと言いますから、まだ開店から10月程度の新しいお店です。会館内のお店とあって、雰囲気は蕎麦屋さんというよりはレストランに近い感じですが、真新しい綺麗なお店でした。注文は既に鈴木さんからしていただいたとおりで、“十割げた蕎麦並盛り”に“海老野菜天ぷら”を付けていただきました。

暫くして、蕎麦が2名毎に運ばれてきまし



た。お店の名前のとおり檜製の“蕎麦下駄”に綺麗に盛り付けられています。色合いは、会津山都の蕎麦に近い更科系の白っぽい蕎麦で、十割と言うだけあって“もっちり”していて“こし”もしっかりしている美味しい蕎麦でした。香りはやや少ない感じがしましたが、とにかく“するする”と咽越しがよい蕎麦でした。

蕎麦の後は直ぐに“海老と野菜の天ぷら”が運ばれてきました。大きめの海老の他には、かぼちゃ、茄子、舞茸、それにかき揚げとボリュームは満点で、しかも衣がサクサク感のある美味しい天ぷらでした。最後に、一人一人に蕎麦湯がきましたが、そば粉で作った白くトロとした手の込んだものでした。これで終わりだと思ったら、試作品を賞味して下さいと持ってきたのが、一人用鉄鍋に入った“鴨肉

のつけ汁”でした。ちょっと濃い目だった事を告げてそれ以上の評価は控えました。

お店には、次々とお客様が入ってきて、平日にしてはお客さんの多いお店でした。私たちの「蕎麦愛好会」を、蕎麦通とか蕎麦業界の関係者と思ったのか、従業員の方々の接客が兎に角丁寧に恐縮する程でした。最後にお店の前で従業員の方に集合写真を撮って貰ってお店を後にしました。この後は、桜の季節は終わりましたが、5月の花が咲いている事を期待し



て花見山公園に向かいました。



桜の時は、車では花見山まで行く事は出来ませんが、今は公園の駐車場まで行く事ができます。私たちの他には車が3台程度とシーズンとは違って全く閑散としています。公園入り口から入って30分コースを歩く事にしました。桜の時季とは違って濃い緑の中を歩きます。ツツジやサツキもほとんどが終わっていますが、遅咲きのツツジの咲く中を福島市内の展望が出来るところまで登ります。



雨も上がって綺麗な景色が望めます。下り道も市内の展望を眺めながら入口まで戻りました。あっという間に15分程度で戻って来ました。入り口の標識のところで集合写真を撮って、市内に移動しました。



皆さんが美味しい珈琲が飲みたいと言う事になって選んでいただいたのが、郡山と福島に店舗がある、拘りの珈琲店“珈琲院 羅布乃瑠沙羅英慕”です。ここで、福島・郡山支店時代の思い出話に花が咲いて1時間程休憩を取りました。ここで福島の皆さんとはお別れして仙台に戻りました。今回も福島地区の皆さんには大変お世話になりました。ありがとうございました。



【今回の参加者】 7名＜敬称略＞

渡辺武郎、鈴木正利、須田幹雄、前田健二、壺岐ひろみ、石森 隆、畠山 廣

※次回の例会は、7月22日（月）上山市「蕎麦処みやび」を訪ねます。

【BOB蕎麦愛好会事務局】 畠山 廣

携帯 080-5578-5920 〒981-3213 仙台市泉区南中山 3-19-22