

## 新そば会 2016 実施報告

食べ歩き部会長 猪名川一雄

目黒稲門会恒例の新そば会を麻布十番の「更科堀井」で、9月29日（木）と10月6日（木）に開催しました。初めに、堀井良造会員から今年の新そばの産地や献立の説明がありました。従来は北海道弟子屈（てしかが）町産の新そばを使っていたが、今年は北海道が台風の影響にあつたので、秋田県鹿角（かずの）市産のそばを使っているとのことでした。

前菜3点盛りのあとに吸い物代わりに松茸そばが出ました。香りも良く、秋の風味を堪能しました。今年の新メニューのきのこのホイール焼きは出汁とバターがよくマッチしていました。そのあとはそば寿司、かき揚げ天ぷら、もりそば、菊切りそばです。おそばはおかわり自由です。もりそばを4枚おかわりした人もいました。

日本酒や、そば焼酎のそば湯割りで話もはずみ、おいしく楽しい一夜を過ごしました。参加者は両日とも17名という盛況でした。



前菜3点盛り



松茸そば



きのこのホイール焼き



そば寿司



かき揚げ天ぷら



もりそばと菊切りそば

9月29日





10月6日





動画