

松茸料理三昧

小山田秀士（7組）

地元の65期でつくっている六五会は毎月21日、月幹事が会場を決めて開催している。昨年までは無尽会だったが今年からは親睦懇親会に変わった。10月だけは地元の松茸料理を食べようと決めていて、会場は別所の「松籟亭」。故甲田和弘君(7組)の次男の健介君が料理長兼オーナーである。「松籟亭」は地元より首都圏などに評判でTVにもたびたび紹介され、観光料理列車のしなの鉄道の「ろくもん」でも活躍し、また有名人も訪れるなど、予約が取れないとの声も聞こえてくるほどの店である。

今年の夏は暑さが続き、雨も少なかった。10月になっても「今年は松茸が全然出ない、不作だ」との声ばかりが聞こえてきた。松茸は適度の湿りと地温が18度以下に下がってきて発生する。今年の暑さと小雨であきらめていたら4、9、15日と雨が降り、霜注意報が出るほど気温も下がってきて中旬からやっと地物が少し出廻るようになった。

10月21日は大手町からジャンボタクシーで向かった。参加者は布施修一郎(6組)、小山壽一(2)、中村幸男(4)、柳澤英明(9)、若林健(9)、丸山幸雄(2)、島田甲子雄(1)、吉田一雄(1)と私の9人。当会会員で、先月亡くなった上野政博君(2)のご冥福をお祈りして18時から宴会が始まった。

松茸だけの土瓶蒸しから始まり、前菜6品、松茸の玉子蒸し、煮物は濃厚鶏スープに松茸、信州産豚ヒレロースに炙り松茸、続いて松茸の天ぷら。メインは焼き松茸と信州産サーロインと松茸のすき焼き。今年が不作と誰が言ったんだ、と言うほどに松茸尽くしに酒量も大いに増え、生ビールに松茸酒も含め日本酒を3升も飲んでしまいました。

仕上げは土鍋炊きの松茸ご飯に地元信州味噌汁が出てデザートで堪能しました。

来年も皆が息災で松茸も豊作でありますようお願いながら会を終わりました。

松茸料理を楽しむ
六五会メンバー ⇒

以上

2023.10.24

