

## 岩魚骨酒会(017D)

2024年3月16日(土曜)

時間：12:00から15:00

場所：日暮里駅前 酔助(よすけ)

岩魚提供者：蠟山

参加者：播磨、松木、柴田、井上、後藤、  
塚田、村口、余田、上野、小林

山崎 017A

コロナ明け、待ちに待った岩魚骨酒会が、日暮里駅前の和食魚料理「酔助」で開催されました。なかなか骨酒会をやらせてくれる居酒屋がなく、やっと見つけた居酒屋だという。

岩魚は、蠟山が、北海道知床や青森下北等の山奥の川で釣り上げてものだという。車で行き、車中泊をしながら岩魚を釣り上げている。釣り上げた岩魚は、適度の量になると自宅に宅急便で送り、奥さんが冷凍して保管しているという。



本日も蠟山は、ガスコンロの前に座り、お店のお酒を沸かすとともに、焼いた岩魚を入れ、馴染みの骨酒用の徳利で作っている。



岩魚の骨酒の味は、岩魚の揚げ味と良い香りがして、適度にアルコールも飛んでいるので、普段はお酒を飲まない女性もおいしい、おいしいと言って楽しんでいました。3時間近く良く飲んで、良く会話しました。



希望者5名はそばのカラオケで2時間楽しみました。

次回開催を楽しみに待っています。以上