

囲炉裏の進化

囲炉裏を開設して丸4年経過しました。年間を通じて家族以外の仲間がこの部屋を訪れてくれています。2012年12月も終わりの頃、地元でブログを通じて山里を紹介している方を中心に仲間が集まりました。



薪ストーブはフル稼働
鉄瓶で作る熱燗はなんだか甘みを増してコクが出るような気がします



民具展示用の棚を3段作り最上段には養蚕用具を置きました



ボンボン時計はゼンマイで一週間持ちますが温度による時刻ずれを的確に教えてくれます



囲炉裏専用のパワーアンプを設計製作、バックロードホーンSPでブルーノートを聴いています



家内がいつも用意してくれる「先付け」感謝しています



以下今回のジビエ料理です
①子持ち鮎
飛騨川産、25Cm前後あります



②エリンギ
さくさく感があり炭火で甘くなります



③猪肉
12月中頃に獲れた肉。
この後、スペアリブがありました。
今回の仲間に狩猟仲間がいます



④ねぎ
家で取れたねぎ。これも炭火で甘くなります



⑤椎茸
町内で取れた物ですがいずれ自給を計画しています



⑥里芋
自家製の里芋で表面がパリパリ感がたまりません



⑥鹿鍋
12月中旬に獲れた鹿肉をぐつぐつやりました

囲炉裏に集まった仲間は6人。ブログさん、蜂蜜さん、鮎さん、猪・鹿さん、山歩きさん等町内で活動されている定年退職後のメンバー。人生色々、現役を離れて益々意気軒昂仲間を引き付けてくれる囲炉裏になってきました。