

2014年回顧⑤囲炉裏開き

2014年の囲炉裏開きは12月4日(木)に行ないました。囲炉裏開きには大阪からの友人に来てもらう予定でしたが、都合が悪く急遽中止となり、山里在住の飲み友達に集まってもらいました。この飲み友達は、機会がある毎に酒や具材を持ち寄ってもらい、毎回楽しい時間を過ごしています。集まったのは、いつもの整体師さん、ブログさん、酒屋さん、郵便屋さん、区長会ホスさん、蜜蜂さん、小生の7名です。



囲炉裏部屋の風景。
この部屋は、もう5年経ちました。



恒例の飛騨川で獲れた
落ち鮎です。子持ちで
25cmはある大物です。



自家製里芋。生姜味噌
と
合わせると絶品になり
ます。



やはり、薪ストーブの炎
は、癒されます。見てい
るだけで心豊かになれ
ます。



手作りサンタとブルーノート。
アナログレコードでブルーノート
を全て持つことは不可
能。
現在、CD(全84巻)で定
期購入中。



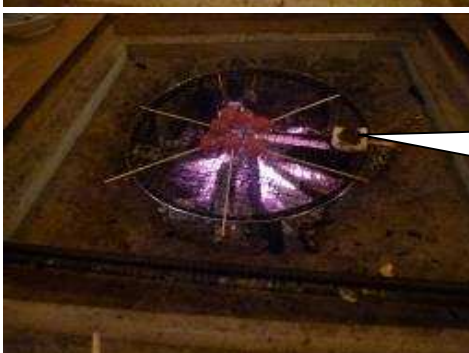
友人が持参してくれた
カニ！炭火で炙ると旨
みが濃縮されとても美
味。



レンコンも甘みが出ま
す



真ん中は手作りAMP。
スピーカは2年前に作成し
た8cmフルレンジ・バックロ
ードホンSP。この夜もブ
ルーノートを聴きました。



近所で作っている自家
製こんにゃく。これも炭
火で炙る事でこんにゃく
本来の味が濃縮されま
す。



締めは焼きおにぎり！
醤油でよし、生姜味噌
でよし！！

この他、鹿、猪、熊といういつものジビエ料理、等を堪能しました。今シーズンも来年4月まではこの囲炉裏には多くの友人が集まってくれそうです。大阪の友人は、来年早々には来ることになっていますが……？早く来ないとジビエ料理がなくなるかも……？？