

焼酎日記

四 杯 目

スパイスは、 飛躍するコツ。

久しぶりに友人宅でのホームパーティーに、手料理と芋焼酎を持参する。

焼酎に合うメニューとして、今回はハーブやスパイスを使った料理をチョイスしてみた。

サーモンと鯛のカルパッチョ。煎りゴマとオリーブオイルが芋焼酎の風味と合い、旨い〜の二重奏を奏でる。ガーリックとラックペッパーのパンチを利かせた和牛ステーキには、バジルの葉を散らす。フワツとした香りがたまらなく、芋の香りと相性抜群！

食材に少しのコクとスパイスを加えることが、焼酎をおいしくするコツかもしれない。

芋焼酎の味わい方も様々だが、イタリアン、フレンチ、アジアンなど料理の選択肢も広がっているようなパーティーに満足、マンゾク。



ほろ酔い気分で帰宅すると、音大時代の親友から「ニューヨークに3週間行ってきた」と動画付きのメールが届いていた。彼女はピアニスト。今、ニューヨークで話題の「空中ブランコのレッスンを受けて飛んだのよ〜」と、逆さ吊りから大きく両手を伸ばして羽ばたいている。

今年も自由でいいな、羨ましい。
彼女の二音、二音を探求する繊細な音楽に憧れていたけど、今はどんな音色を奏でるのだろう。空中ブランコ挑戦も音楽創りのスパイスなのかもね。
次回のリサイクルが楽しみになる。

Natou