

0001 はじめまして 161011

ブログをはじめました！

コメント大歓迎です。

これからどうぞよろしくお願いします！

さて、今日も安威川に行きました。昨夜自転車がパンク。1000円をポケットに、空気を入れて走ること5分、やはり抜けてきた、パンクだ。自転車屋さんよく休むが頼むぞと祈りつつ、幸いおっさんがいた。こんな時に店が休みなら、パンクの自転車に乗るわけにもいかず、自転車を押してとぼとぼ歩かねばならないところだった。「ちょっと河原に行ってくるから直しておいて」と、久しぶりに左岸の階段を下りる。や～や～や～気持ちがいいねえ～。画像は格好がいいかな？いかんせん、オジンバシリですぞ、本当に。ほとんどのやつに抜かされますぞ。

さっき絵が仕上がった。2,3日おいてOKが出たらサインをしよう。OKは自分で出すのですが、その瞬間100%のOKもあれば、ウジウジOKもある。今回はそのウジウジです。100%は年1,2回。最近少し増えたけど、3,4回かな。

0002 定点観測 191011

オレンチのアトリエ風景。定点観測ということで時々撮っています。壁の前から離れ、パソコンでこの写真を見て、おいしいなあとか、ここはいかんとか、ここはこうしようとか、いろいろ悩んだり喜んだり。

この中の1点うまく仕上がったとほくそ笑んでいると、下界(下の階に住んでいる)の家人がやって来て「うわ～ダメ。色が汚い、何を描いてるのかわからん、前の方がいい」とほざいてさっさと下界へ。「くそ～」久しぶりにうまくいったと喜んでいたので、たった一言で失礼な。とムカムカ。やはりすこし前に戻すかと、弱弱しいオレ。

ところでノミスケのみなさん、ここで一杯やると、うまいんですよ。

ふたつの岡村ホームページで絵画 見てください

0003 サンマ 221011

久しぶりにサンマを食べた。アカン！！うまくない。なんで？おれがわるいのか。さんまがわるいのか。

今はその店なくなったが、近所にエイラクという飲み屋があった。同年輩のオヤジはほんまものの板前で、値段は安いけど丁寧に料理をしてくれた。そのオヤジが焼いてくれたサンマはうまかった。今までで最高にうまかった。たかがサンマの焼いたものというけれどもうまかった。彼いわく「魚屋とは小僧の頃からの付き合いで、小魚一匹買う時も、一匹一匹吟味して買う」と言っていた。「だからうちの料理はうまい」とは言わないところがオヤジのいいところ。箱いっぱい魚の中から、うまい魚を探し出すというのは何だろうね。そんな選ばれたサンマ、時間をかけて焼いたサンマが皿に載せられて出てきた。こんがり、じゅわ～、いいにおい。もう10年？20年？前かな。当時は酒もよく飲んだ。小遣いも少しはあった。

最近魚を食うことも減ってきた。生臭いのがいやなのか？脂っこいのがいやなのか？子どもの頃に戻ったようだ。10年ぐらい前から、ガラにもなくベジタリアンになってきた。肉も魚も食うが、野菜がうまい。野菜なら何でもいい。味付けがなくても大丈夫。生も焼くも煮るもいい。野菜がこんがり、じゅわ～、いいにおいなのだ。

0004 リスを見た 251011

リスを見た

昨日は同年輩の方々を車に乗せて大台ヶ原に行った。
野生のリスを見たのは初めて。
背の高い木の上を走りまわり、降りてきてまた登る。
ヨーロッパの森を思い出す人、絵本を思い出す人。
オレが思い出したのは北八ヶ岳のシラビソ小屋とおかみさん。
窓の外にリスと小鳥がやってくる。
小屋の前に池があって、その後に硫黄岳がそそり立っている。

大台ヶ原は豪雨地帯だという。毎日のように雨が降っているという。
観光地なのに、道が崩れて大型バスが入らないので、人は少ない。
ぐるりと一周の向こう、人の手が入らない山、自然がいっぱい。
空気がうまい。水がうまい。翠がうまい。蒼がうまい。
「熊出没」看板あった。

0005 蕎麦 301011

昨日、フクチさんとアメリカから来たカワイさんの3人で、友人がやっている蕎麦屋<むもん>に行った。蕎麦にか
けたデザイナーの彼が蕎麦屋を始めて10年ぐらいかな。味オンチのオレでも、盛られた蕎麦を何もつけずに食うと「こ
れが蕎麦か」としみじみうまい。「蕎麦は野菜だ」にうなずける。下記はむもんより

十割蕎麦工房むもん 大阪市福島区福島 2-7-5 Tel06-6453-8685

<http://mumon-soba.jugem.jp/>

純国産蕎麦丸抜石臼自家製粉十割天然水打三立蕎麦 とのこと。

三立とはご存知の通り「挽きたて、打ちたて、茹でたて」の意味ですね。

見た目は艶っぽくて良い感じ。

まずは何も付けずに、次に藻塩をちょいをつけて蕎麦の風味を楽しみます。香り、甘さもほんのり。

十割ですが細切りでもボソつきは無く喉越しも良い感じですよ。

次に大根汁につけていただきます。辛味大根の風味がお好きな方はこれは良いでしょう。

強い辛味ですが後味爽やかです。そしてスタンダードなツユで。鰹風味よりかえしの味を強く感じます。

キリリとしたタイプではありませんがバランスは良いと思います。