

~股旅日記~

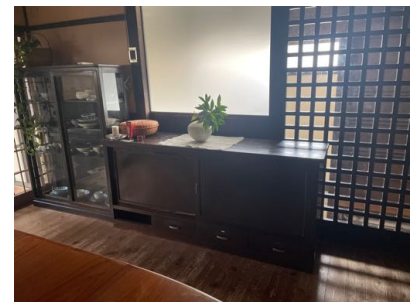
12月30日仕事納め

毎年31日までおせちレッスンをしてるんだけど
今年は1日早めに仕事納めすることに決めた。
この日はわざわざ神戸や東京から京丹波町に
おせちを作りに来ていただきました。
最後に仙太郎さんの花びら餅で締め。
なんでごぼうをお持ちに入れようとしたんだろう。
はじめは違和感があったけれど、今や大好きな和菓子。



12月31日

大掃除をし、パソコンの中身も整理し、
いろんなことをすっきりした上で新年を迎えよう。
京丹波町のお部屋も少しいい空気が流れてきたよう
に思う。あまりに疲れたのと、紅白の面白さに
ショックを受けて除夜の鐘も聞かない間に寝てしまう。



1月1日

本年もよろしくお願ひいたします。
お雑煮作ることをすっかり忘れて夫が昨夜の鴨鍋の残りで
作ってくれていた。
ご先祖様に挨拶に行き、生ビールの美味しいお店で
大ジョッキと生ハムサラダを食べる。
そしてまた日が暮れるまで寝る。
今年の目標は、気張らない、初心に帰る、
感覚を素直に信じる、昨日より今日少しでもいいので成長する、
何をしないか何をするか明確に。



1月2日

実家で新年会。おせち担当の叔母も少しギアダウンをして行って、年々種類が減ってきている。がその分みんなが持ち寄りで食べたいものを持ってきてくれる。我が家からは鴨ロースと日本酒玉川と辛子レンコンと馬刺し。おせちを作り続けてうん十年の叔母が言っていたんだけど

「数の子は塩漬けのものやからクリスマスくらいから作っておいてもちゃんと三が日まで持つえ。」とのこと。暇があったら作っておいてもいいかもね。



1月9日

イラストレーターのダイモンナオさんとお菓子研究家の citron トッコさんと3人でシャンパーニュを飲む会。ダイモンさんはお気に入りのパン屋さんアルチナザルさんのサンドイッチとモンドールを買ってきてくれる。トッコさんは紅白のマカロン！と焼きたてのクレープを2種焼いてくれました。発酵バターにラベンダーの蜂蜜とかもう最高。。。私は前の日の仕出しの残り。。。ケチ！



1月17日

尾道の友人と一緒に、みのり菓子さんの和菓子を食べに行く。みのりさんの和菓子は芸術そのもので、お菓子の中に彼女の美意識が詰まってる。眺めているだけで幸せになります。みのりさんは店舗を持たず、いろんなところのご縁を大事にされていて、イベントやコラボなどをしながら活動されています。よかったらチェックしてみてください。



1月18日

京都教室で長年使っていたちゃぶ台。
引越しの時にどうしようか悩み、考えついたのが、
調理台兼テーブル。いつもの馴染みの工務店さんに、
ちゃぶ台の脚を取って代わりに少し長めの脚を
つけてくださいとお願いしたのに
え、ちゃぶ台オンザテーブル！考えもつかんわ。
受け入れるのに時間を要したけれど、
今や現代アートと捉えて愛用している。

