

夏



夏の疲れた身体に健康食材として話題の「ノニ」でエネルギーチャージ。今回使ったのに完熟発酵100は、3ヶ月自然発酵後、約1年熟成され、まろやかな口あたりとブルーチーズのような香りが特徴。野菜ジュースやワインで割ってもおいしいけれど、暑い夏はやっぱり『のにビール』で乾杯したい気分。のに完熟発酵100にビール120mlを加え（のに1・ビール4）、シークワサーを絞ると、黒ビールみたいな味わいに。

続いてはビールのおつまみにぴったり！『もずっこカナッペ』。見た目も華やかで、ワイワイ人が集まるおもてなしメニューに おすすめの一品。榮野比のブルーランジェリーアイブラスさんのバゲットをスライスしてもずっことクリームチーズを塗り、プチトマトとハママーチ（琉球よもぎ）を飾りました。クリームチーズと「もずっこ」、予想外の組み合わせですが、相性はバツグンです。

3品目は飲み終えた後のハイビスカスティーを利用したエコレシビ。茶葉15gを粗みじん切りにして、しょうゆ大さじ2を加えて冷蔵庫でひと晩漬けておくと、お刺身にぴったりの爽やかな風味の『ハイビスカスソース』になりました。盛りつけはパティ風にきゅうりやトマト、青じそといるいろな種類のお刺身を串にさして。きゅうりはピラーで縦に薄切りにしてくるくる巻くとかわいくなります。



ハイビスカスティー／100g／1,050円／農事組合法人 沖縄県薬草協同組合／食用ハイビスカス、ローゼルのハーブティー。



もずっこ／150g／525円／手づくり加工所あやかりん／県産もずくをじっくりことこと煮つめて作られた佃煮。



バゲット／1本／280円／Boulangerie i+plus／長年の経験により独自に配合された小麦で作られたバゲットは、奥深い味わい。



のに完熟発酵100／900ml／7,000円／農業生産法人（有）たいよう／県内の有機JAS認定農場で栽培した「県産100％ノニ」を使用。

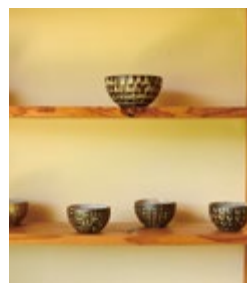
陶器 山田義力（陶房 土・火・人）。グラス スタイリスト私物。

陶房 土・火・人



陶房 土・火・人 うるま市宇川崎151 098-972-6990

沖縄の土で最高の表現をしてくれる、土と火の達人



昔ながらの蹴りろくろで、身体全体を使い作品を作り続ける、川崎に陶房を構える山田義力さん。沖縄各地で探し求めた土で、井戸水を加え、昔ながらの道具を使い、まるでリズムを刻むかのように蹴りろくろを回し、作品がうまれていく。そんな山田さんの姿を瞬きをするのも忘れ、ついつい見入ってしまう。『土の表現をなくしたくない』と語る姿が印象的で、作品一つひとつから土の力を強く感じる事ができ、どんなお料理を乗せようかしらと頭の中でレシピを考案してしまう。翡翠色の豆獅子（シーサー）を連れて帰り、部屋全体が見渡せる場所にその豆獅子を鎮座させました。『土と人があってそこに人なりを加えたかった』と、聞いたばかりの陶房名の由来を思い出しながら……。



ヤドカリ工房 うるま市勝連浜103-3 098-977-7202



浜比嘉大橋を渡り、右手に曲がると小さな漁港の向かい側にかわいらしく佇む工房がありました。中へ入ると、色とりどりのガラス細工が飾られ、反対側には作業場があり、実際に制作している工程を見ることが出来ます。バーナーで器用にガラスを巻き付けている作家さんの姿は真剣そのもの。小さなガラス玉に織りなす色鮮やかな模様は、果てしない世界へ引き込まれそうになります。中でも、ヴェネチアングラスのようなクジャクの羽を見立てたトンボ玉は気品溢れる作品でした。旅に出ると、自分のために何か記念になるモノを一つ手に入れたいと思うことがあります。辿りついた神秘的な島の工房で美しいトンボ玉を自分のために一つあつらえてもらえたら素敵だなと思いました。

ヤドカリ工房

ガラスの中に込められた気品溢れる神秘的な世界を旅の思い出に