

# 野瀬建築便り

## 「アペリティフ」を楽しもう

夕暮れの部屋の中、暖炉に炎が揺らめき、これから始まるパーティーに心が躍ります。今夜のパーティーはアペリティフ。テーブルには一口サイズの可愛いお料理が並んでいます。

アペリティフとはフランス語で、直訳すると、「食前酒」という意味になります。本格的な食事の前に、少しお腹を満たす程度のおつまみや飲み物をいただきます。親しい人たちと語らいながら食事の前のひと時を楽しむ時間。そのゆっくりした時間を総称してアペリティフと言います。

アペリティフに出されるおつまみは、アミューズブーシュと言い、ナイフやフォークを使わず、手で食べる一口サイズのものがほとんどです。フランス語でブーシュは口を表すので、「口の楽しみ」と言ったところでしょうか。

フランスでは、ワインやシャンパンを片手にアミューズブーシュを食べながら楽しむ時間をとても大切にしています。日本でも夕暮れ時に行われるパーティーなどは、アペリティフの形式になっている事が多いようです。

さて、このオシャレなアペリティフをご家庭でも楽しんでみませんか？ 飲み物と一口サイズのおつまみを数種類揃えるだけで、素敵な時間が楽しめます。クラッカーの上にきゅうりやトマトを乗せたり、輪切りに切ったフランスパンの上につなやトマトを乗せてブルスケッタにしたり。一口サイズのおにぎりも可愛いですね。

簡単なメニューで楽しめる素敵な時間。今年のクリスマスはぜひ、アペリティフで楽しんでみて下さい。

