

むらまち通信

第112号

2013年3月24日 発行



「アウトドア料理を楽しもう」を実施しました。



○ 実施状況

- ・日 時：平成25年3月23日（土）10時00分～
- ・場 所：八剣山ワイナリー → 八剣山北西部平原 → 八剣山西側登山口 → 八剣山ワイナリー
- ・主 催：八剣山発見隊
- ・参加者：14名（吉田、原口、平田、志田、丸谷、紺谷、山本、瀬戸、小川、八戸、金田、高島、中村、塚本）

春分の日を過ぎましたが、八剣山の周辺はまだまだ雪が多くて、小金湯の観測所では110センチを記録しています。

今回は、今シーズンの最後となるスノーシューでの散策のため、散策の途中の林の中で料理を食べながら、皆さんで交流を深めようという提案を受けて、アウトドアでの鍋料理を計画したところです。

事前に持参するものの分担を決めて、鍋やコンロ、食材や水などを持ち寄りました。特に食材については紺谷さんが、買い出しから野菜を切り刻む準備に、前日の夜遅くまでかかったとのこと、おかげで鍋に入れてコンロにかけて調理するだけに準備が進んでいました。

3月に入ってからのお土日は、低気圧が北海道を通過して札幌地域も吹雪模様の日が続いていただけに、風が強くて荒れた天候でないことを願っていました。

当日の天候は、時々雪がちらつくも風もそれほどではなく、青空が顔をのぞかせる時間もあるなど、ますますでした。

八剣山ワイナリーを出発し、雪で覆われたブドウ畑の横を通り、固く締まった積雪を列を組んで進みました。途中の林の中では、雪の上にウサギやキツネなどの足跡があちこちに見られたほか、足音しか聞こえない静かな空間に様々な鳥の鳴き声を聞くことができました。

我々がサティアンと呼ぶ山の中の倉庫群の横を通り、林の横の少し開けた雪原でリュックを降ろして食事の準備です。コンロの火が消えないように様々な工夫をして調理を開始。大自然の中で食べたキムチ鍋とチャンコ鍋は、暖かい部屋で食べるのとは違って、大変おいしく感じられました。



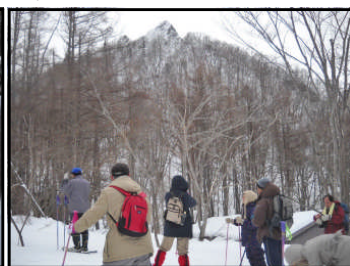
自然のドーム内での調理



できあがったチャンコ鍋



急な坂を列を組んで登坂



八剣山を眺めながらの小休止



雪原で鍋を囲んでの記念撮影



発行：塚本むらまち計画研究室
主宰 塚本 保弘

061-1276
北広島市大曲緑ヶ丘6丁目10-10
携帯電話：090-7515-7057
E-mail : fhuka@rose.ocn.ne.jp