



八 剣 山 通 信

第 4 6 号

八 剣 山 発 見 隊
2006年 2月13日 発行

2月12日(日)「2006 薫製つくり体験」を実施しました。

【行事の概要】

2月も半ばとなり、積雪は例年よりも多く、まだまだ寒い日が続いていますが、その中でも日差しが少しずつ強くなってきたように感じられるようになりました。

今回は、今年、ご家族で行かれるキャンプの時などに簡単に楽しむために薫製のつくり方について体験します。

冷蔵庫などはなく、食品を保存するすべがなかった大昔、焚き火のそばで干され、肉や魚などに煙がかかることで、長期間にわたって食品を保存することができることに気づきました。これが薫製のはじまりだといわれています。

薫製のおいしさは風味と香りで、薫煙することで薫製独特のほのかな味と香りが出てきます。この味や香りは保存性を高めるフェノール系化合物によるもので、多すぎると苦くなったり、嫌な匂いが食品に付いたりします。煙をかけ過ぎないように、薫製を作る時には注意が必要です。

はじめに、身近にある適当な大きさの段ボールを使って、とても簡単にできる簡易薫製装置を作ります。その中にチップを入れて薫煙し、ゆで卵やチーズ、ウインナーなど、いろいろな食品を薫製にしてみましょう。

家庭でも簡単に作ることができるので、この夏休みなどにご家族でキャンプなどアウトドアの活動を計画されている方には、大変有意義な一日になるかと思えます。

・主 催：八剣山発見隊

【今回の行事開催場所】



□ イベント開催会場

果樹を育てる作業体験者を募集しています(ボランティア)。
・2月～3月 リンゴ及びサクランボの枝の剪定、枝の集積 等
砥山ふれあい果樹園(瀬戸修一) TEL&FAX 011-596-2694

【行事の感想】

晴れわたった青空のもと、会場となった「宙工房」からは、八剣山が青空の中にそびえ立って見えていました。

参加した10人の皆さんは、家族単位で段ボールの箱を持参し、さっそくそれで薫煙器の制作に取りかかりました。はじめに箱を補強して、針金を通す穴を側面に開け、あとはための針金を通して、持参した網を針金で支えて完成と、ほとんどの人が20分から30分で終了しました。

完成した薫煙器を外に運び出し、持参したゆで卵、チーズ、カマボコ、ちくわ、ベーコン、ウインナー、はんぺんなどを並べましたが、中には梅干しやタクアンも並べている参加者もいました。

今回は薫煙する時に使う薫煙材にはナラを使用しましたが、サクラやリンゴの木も利用できるということです。

薫煙材に火を付けてアルミ皿の上に乗せ、薫煙器の中に入れて、2時間半ほどかけてじっくりと薫煙させるだけ。

薫煙させている時間を利用して、水口さんが持参した餃子と、宙工房の川口さん手作りのマイタケスープ(?)を全員で食べながら、交流会を実施しました。

完成した薫製を食べましたが、まずまずの味でした。



【完成した薫製】

【今後の行事予定】

- ・ 3月19日 雪中山歩き
- ・ 3月26日 果樹剪定講習会
- ・ 4月下旬 山菜収穫と料理講習会

発行：八剣山発見隊事務局(事務局長 山澤 敬)
061-2274 札幌市南区小金湯510番地
011-596-2920 FAX 011-596-2920
<http://sapporo.cool.ne.jp/hakentai/>

2006 薫製 つくり 体験



【 燻煙器の制作状況 】



【 完成した燻煙器 】



【 餃子を食ながらの交流会 】



【 手作りのマイタケスープ 】



【 完成した燻煙器の中の薫製 】



【 完成した燻煙器の中の薫製 】

