



八 剣 山 通 信

第 5 5 号

八 剣 山 発 見 隊

2006年 1 1 月 1 3 日 発 行

1 1 月 1 1 日 (土) ・ 1 2 日 (日)

「 2006 飯 寿 司 づ くり 講 習 会 」 を 実 施 し ま し た 。

【 行 事 の 概 要 】

1 1 月 も 中 旬 に 入 り、 例 年 で あ れ ば 1 ~ 2 度 は 雪 に 覆 わ れ る 日 が あ り ま す が 今 年 は 暖 か い 日 が 続 い て お り、 手 稻 山 な ど が 白 い 雪 化 粧 に 覆 わ れ て い る 程 度 で す。 し か し、 札 幌 市 内 の ス ー パ ー で は 土 付 き の 大 根 や 白 菜、 キ ャ ベ ッ ツ な ど が 山 の よ う に 積 み 上 げ ら れ て 販 売 さ れ て い ま す。 冬 を 迎 え る に 当 た り、 各 家 庭 で は 漬 け 物 を 作 る 準 備 が 進 ん で い る よ う で す。

昨 年 の 1 1 月 に 実 施 し た 「 飯 寿 司 づ くり 講 習 会 」 は 多 く の 皆 さ ん か ら 高 い 評 価 を 受 け、 1 2 月 下 旬 に は 完 成 し た 飯 寿 司 を 大 変 美 味 し く 食 べ ら れ、 今 年 も 続 け て 欲 し い と の 要 請 が、 多 く の 皆 さ ん か ら 寄 せ ら れ た こ と か ら、 今 年 も 実 施 し ま す。

飯 寿 司 は 北 海 道 の 郷 土 料 理 で あり、 お 正 月 料 理 と し て 多 く の 家 庭 で 食 べ ら れ て い ま す。 旬 の 魚 を 酢 で し め て、 こ う じ、 米、 大 根 や 人 参 な ど の 野 菜 な ど と 漬 け 込 ん だ も の で、 魚 の 種 類 も サ ケ や ホ ッ ケ、 ニ シ ン、 ハ タ ハ タ、 キ ン キ な ど を 使 っ て、 様 々 な 種 類 の 飯 寿 司 が 道 内 各 地 域 で 作 ら れ て い ま す。

今 回 も 昨 年 と 同 じ く、 サ ケ を 使 っ た 飯 寿 司 を 作 る こ と と し、 1 日 目 は サ ケ を 一 口 大 に 切 っ て、 血 抜 き を 行 う た め の 水 洗 い を 3 ~ 4 回 行 っ て か ら、 水 切 り ま で を 行 い ま す。

2 日 目 は 漬 け 込 み を 行 い ま す。 は じ め に 大 根 や 人 参、 生 シ ョ ウ ガ を 千 切 り に し て、 こ う じ な ど を 合 わ せ て 樽 に 漬 け 込 ん で い き、 最 後 に 笹 の 葉 を 上 に か ぶ せ ま す。

保 存 は、 あ ま り 気 温 が 高 く な ら ない 砥 山 ふ れ あ い 果 樹 園 の 石 室 で 行 う こ と と し て、 1 週 間 ご と に 重 石 を 重 く し て 4 0 日 程 度 熟 成 さ せ る 予 定 で す。

1 2 月 下 旬 に は、 飯 寿 司 の 試 食 会 を 予 定 し て い ま す。

・ 主 催 : 八 剣 山 発 見 隊

【 今 回 の 行 事 開 催 場 所 】



【 行 事 の 感 想 】

今 回 の 講 習 会 で は 8 樽 の 飯 寿 司 を 作 る こ と と な り ま し た。 1 日 目 は 魚 屋 で 3 枚 に お ら し て も ら っ た サ ケ を、 樽 ご と に 分 か れ て 一 口 大 に 切 り 水 洗 い を 行 い ま し た。 な お、 数 回 の 水 洗 い に は 時 間 が か か る た め、 代 表 が 自 宅 に 持 ち 帰 っ て、 水 切 り ま で 行 い、 翌 日 持 っ て く る こ と と な り ま し た。

な お 頭 や 骨、 ハ ラ ス の 部 分 は、 炭 で 焼 い た り 三 平 汁 に し、 水 口 隊 員 の 持 参 し た 大 量 の ナ メ コ を 入 れ て 食 べ ま し た。

2 日 目 は 漬 け 込 み 作 業 で す。 昨 年 に 引 き 続 き 北 広 島 に 在 住 の 塚 本 さ ん の ご 指 導 に よ り、 大 根 や 人 参、 生 シ ョ ウ ガ を 千 切 り に し て、 こ う じ と ご は ん、 酢、 酒 な ど を 混 ぜ 合 わ せ て か ら、 樽 の 底 に 笹 を 敷 き、 千 切 り し た 大 根 や 人 参、 一 口 大 に 切 っ た サ ケ を 敷 き 並 べ、 そ の 上 に こ う じ、 生 シ ョ ウ ガ、 キ ュ ウ リ、 唐 辛 子 の 順 番 で 繰 り 返 し 漬 け 込 ん で い き ま し た。 最 後 は 大 根 や 人 参 の 漬 け 込 み で 終 わ る よ う に し て、 笹 の 葉 を 樽 の 縁 に は さ み 込 ん で 上 に 被 せ る よ う に お お い、 笹 の 上 に 落 と し ぶ た を し て か ら、 ゴ ミ が 入 ら ない よ う ビ ニ ー ル を 輪 ゴ ム で 縛 り、 石 室 に 貯 蔵 し ま し た。

今 後、 1 週 間 後 か ら は 重 石 を 重 ね て い く 作 業 が あ り ま す が、 4 0 日 後 の お い し い 飯 寿 司 の 完 成 が 楽 し み で す。



【 飯 寿 司 づ くり の 指 導 を 受 け る 参 加 者 】

【 今 後 の 行 事 予 定 】

・ 1 2 月 2 3 日 ソ バ 打 ち 体 験 と 飯 寿 司 の 試 食 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/hakkentai/>

2006 飯寿司づくり講習会



【 サケの切り分け作業 】



【 一口大に切ったサケ 】



【 野菜の千切り作業 】



【 漬け込み作業の指導 】



【 サケや野菜の漬け込み状況 】



【 笹の葉の差し込み作業 】



