



# 八 劍 山 通 信



第66号

八 劍 山 発 見 隊  
2007年11月12日 発行

11月10日(土)・11日(日)

「2007 飯寿司づくり講習会」を実施しました。

## 【行事の概要】

11月に入り天気の良い昼間はポカポカ陽気ですが、朝晩は畑が霜で白くなる気温まで下がるようになりました。秋が深まっていくにつれて、あちこちの家庭において、この秋に収穫された大根やキャベツ、白菜などの野菜を使って、漬物を作る準備が始まりました。

八剣山発見隊でも漬物づくりとして、飯寿司づくり講習会を今年も実施することとしました。

飯寿司づくりは初年度の2005年に6樽からはじめましたが、昨年は8樽に増え、そして今年は昨年以上に希望者が増えたことから、11樽に増やしたところです。

初日の10日は、3枚におろした鮭を一口大に切り分け、血抜きを行うため、切った鮭を水で2～3時間ごとに、4回ほど洗う作業を行います。また、翌日の作業で使用する笹の葉を、笹やぶから取ってきて水洗いします。

11日は鮭や野菜の漬け込みです。はじめに大根や人参を千切りにしますが、今回使用するものは八剣山周辺の農家で大事に育てられて収穫されたものを使います。

ご飯やこうじ、塩、砂糖、酒、酢などを混ぜ合わせ、樽にビニールを2枚重ねてから底に笹を敷き大根と人参を敷いて順次重ね合わせていきます。最後は笹の葉を樽の縁に挟んで上にかぶせるようにしておおひ、落としぶたをしてビニールの上をゴムで縛ります。

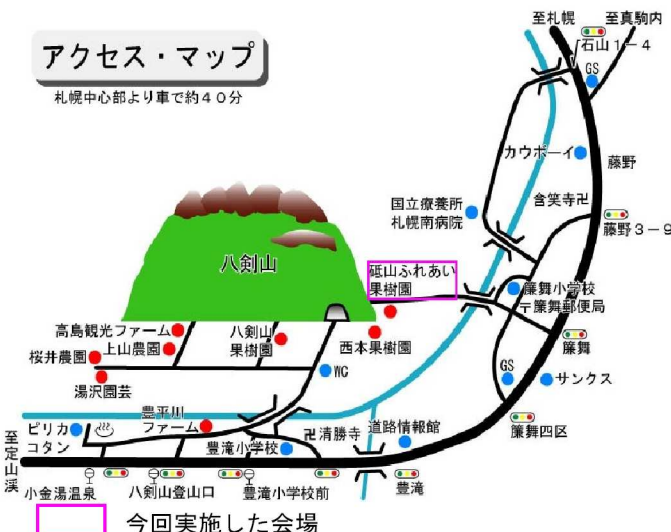
あとは1週間後から重石を順次重ねていき、およそ40日ほど冷暗所に保存して、おいしい飯寿司の完成です。

・ 主 催 : 八剣山発見隊

## 【今回の行事開催場所】

### アクセス・マップ

札幌中心部より車で約40分



## 【行事の感想】

10日の作業は漬けるための準備です。魚屋さんに3枚におろしてもらった33本の鮭を11班に編制して一口大に切り分けました。また、鮭の頭や骨を利用して昼食用に三平汁の準備も行うとともに、果樹園の周辺の笹やぶから500枚ほど笹を取ってきて水洗いしました。

切り分けた鮭は数回の水洗いが必要なるため、班ごとの代表が自宅において水洗いするため持ち帰りました。

11日は漬け込みをする作業です。はじめに大根や人参、生ショウガを千切りする作業を行いました。

今年も講師の塚本さんから漬け込み方法を確認しながら、水洗いした鮭と千切りして混ぜ合わせた大根など及びごはんやこうじに酒や酢などを混ぜ合わせたものを各班ごとに作り、千切りの野菜、鮭の切り身、こうじなどの順に重ね合わせながら漬け込みを行い、最後に落としぶたをして、ゴミが入らないようにビニールの上を縛りました。

樽に漬け込んだ飯寿司については、砥山ふれあい果樹園の石室に保管して熟成させますが、来週から1週間ごとに重石を重ねる作業を行い、12月22日の試食会において、でき具合を確認することとしています。



【講師による飯寿司の漬け方指導】

## 【今後の行事予定】

・ 12月22日 ソバ打ち体験と飯寿司試食会

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

TEL 011-596-2920 FAX 011-596-2920

<http://www.hakkenzan.com/>

# 2007 飯寿司づくり講習会



【 鮭の切り分け 】



【 切り分けた鮭を水洗い 】



【 大根や人参の千切り 】



【 飯寿司の漬け込み 】



【 笹の葉の挟み込み 】



【 石室に並べられた樽 】

