



# 八 剣 山 通 信



第67号

八 剣 山 発 見 隊  
2007年12月23日 発行

12月22日(土)

「2007 ソバ打ち体験と飯寿司の試食会」を実施しました。

## 【行事の概要】

11月10日と11日の2日間で実施した「飯寿司づくり講習会」から、早いもので40日を経過しました。これまで、1週間ごとに重石を重ねる作業を行ってきましたが、樽には熟成されたり重石を載せることで野菜から染み出てきた水が、上に溜まっています。この水を抜くために樽を逆さまにして上に重石を載せ、十分に水切りを行います。

一日かけて水切りを行うことで、やっと飯寿司の完成です。

今年は、希望者が昨年よりも多かったことから、11樽を漬け込みましたが、使用した鮭、野菜や調味料などの材料は同じにもかかわらず、樽に入れた野菜などの量、こうじや調味料の量、漬け込んだ人の体に着いている菌などの影響で、少しずつ味が異なっています。全ての樽から少しずつ試食用として提供を受けて、参加者による「飯寿司の味の品評会」を行ってみたいと思います。

また、ひと樽の飯寿司を4分割にして、事前に申し込みを受けていた皆さんには、お正月料理の一品として持ち帰っていただきます。

このほか、飯寿司の完成に参加していただいた皆さんには、ソバ打ちの実演も体験していただきます。

今回は国内でも有名な幌加内産のソバ粉を使用して、農業改良普及センターの中村さんを講師として、ソバ粉の練り方から延ばして細く切って茹でるまで、指導を受ける予定です。

完成したソバと飯寿司とを一緒に味わいながら、2007年の八剣山発見隊の活動を振り返りたいと思います。

・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】

21日には漬け込んできた飯寿司から水切りするため、6人が参加して樽を逆さまにする作業を行いました。

22日は会場の八剣山果樹園に樽を運び込み、樽ごとに試食用の飯寿司を取って、4分割して購入者に渡しました。

今年の飯寿司のできばえは、昨年度より重石を重くしたことから水分は少なくなったようですが、まだ多いように感じられました。試食用の飯寿司を、およそ30人の参加者で食べて味の比較を行いました。その中で4、6、7の樽が参加者から高い評価を受けたところです。

平行して、中村さんの指導によるソバ打ちを行いました。はじめにソバ粉と小麦粉を混ぜ、水を加えて練り、のして、切るところまで実演を行い、それから参加者が6組に分かれてソバ打ちを体験しました。中には小麦粉を入れ忘れ、ボソボソになってやり直した班もありましたが、失敗したソバ粉もけんちん汁に入れて、おいしくいただきました。

そのほか、参加者の川口さんが、今年も「紅丸」という道内でもほとんど作付けされていない種類のじゃがいもを持参して「イモモチ」作っていただきましたが、参加者の皆さんからは、たいへんおいしいと好評でした。



【並べられた11樽の試食用飯寿司】

## 【今後の行事予定】

・ 3月1日 八剣山国際交流の集い

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 ソバ打ち体験と飯寿司の試食会



【 飯寿司の切り分け 】



【 講師によるソバ打ち作業の実演 】



【 ソバ粉と小麦粉の練り作業 】



【 延ばしたソバ生地の切り分け作業 】



【 すり鉢を使ってイモモチ作り 】



【 作った料理を囲んで味の採点 】

