



八 剣 山 通 信



第82号

八 剣 山 発 見 隊
2008年11月10日 発行

11月8日(土)・9日(日)

「2008 飯寿司づくり講習会」を実施しました。

【行事の概要】

11月に入り八剣山のふもとの果樹園でも、最後のりんごの収穫が終了しました。日ごとに寒さが増してきているようで、まだ先日の雪が残っています。

だんだんと寒さが増していくこの季節、各家庭では秋に収穫された大根や白菜、キャベツなどを使って、漬け物づくりが始まっています。各家庭ごとに独自の材料や製法、秘伝が伝えられており、奥さん方が集まる昼食会などの会合では、各家庭自慢の漬け物や料理を持ち寄った自慢比べが、あちこちで行われています。

さて、2005年に多くの皆さんからの要望ではじまりました「飯寿司づくり講習会」も、今回で4回目となりました。隊員の皆さんだけでなく、一般の方々も参加して実施していますが、この講習会がきっかけとなって、八剣山発見隊に入隊される参加者も増えています。

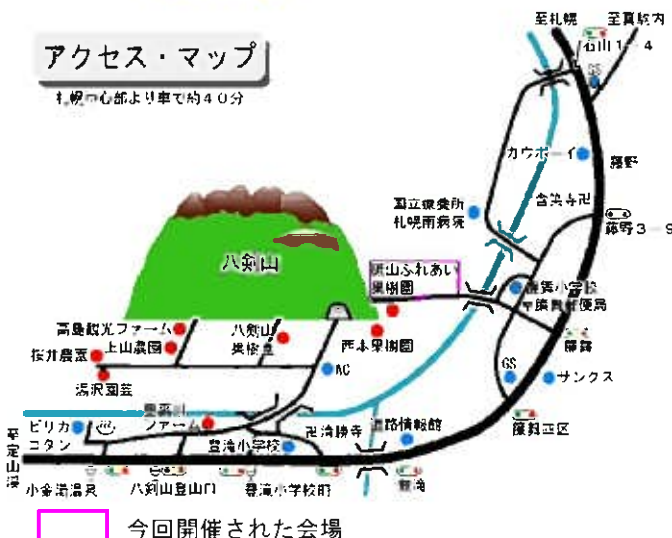
はじめて講習会に参加される皆さんにとっては、飯寿司づくりの方法についての学習の機会として、2回目の参加となる皆さんにとっては作り方を復習する機会として、3回以上の参加となる皆さんにとっては、たくさんの方々と飯寿司を作る楽しみの機会として、この時期に行うことが八剣山発見隊の恒例行事として、毎年実施することとなっています。

飯寿司は砥山ふれあい果樹園の石室で40日間にわたってゆっくりと熟成され、12月下旬に完成となります。

今年も12月20日に、ソバ打ち体験と運動して完成した飯寿司の試食会を行うこととなっています。

・主 催 : 八剣山発見隊

【今回の行事開催場所】



【行事の感想】

ことしは鮭が不漁のため飯寿司に使う鮭も値上がりしており、会費を500円アップさせていただきましたが、30名を超える皆さんが参加して開催しました。

初日の8日は、鮭を一口大に切り、血抜きを行うための水洗いを行い、各自の自宅に持ち帰ってそれを数回繰り返して、翌日、水切って持参しました。

9日は本格的に漬け込みを行いました。作業についての説明後、講師の塚本さんの指導で大根や人参、生姜などを細かく千切りにするとともに、ポウルには炊いて持参したごはんとうじを入れて、砂糖、酢などの調味料を混ぜ合わせました。それから樽にビニールを敷いてから笹の葉を敷き、大根や人参、鮭の順に重ね、こうじなどをその上からふりかける。それを繰り返して漬け込みました。最後は笹の葉を樽の縁に挟み込み、上にかぶせるようにしておお、ビニールをゴムで縛って石室に運び終了しました。

今後は、1週間ごとに6%の重石を順々に重ねていき、温度の変化が少ない石室で12月20日までの41日間、じっくりと熟成させて、おいしい飯寿司の完成です。



【 鮭の切り分け作業 】

【今後の行事予定】

・ 12月20日 2008 ソバ打ち体験と飯寿司の試食会

発行 : 八剣山発見隊 (事務局長 瀬戸 修一)

061-2275 札幌市南区砥山84番地
TEL&FAX 011-596-2694
E-mail setsyujp@ybb.ne.jp
http://www.hakkenzan.com/

2008 飯寿司づくり講習会



【 3枚におろした鮭の解凍 】



【 鮭を樽ごとに分配 】



【 野菜の千切り作業 】



【 野菜や鮭の漬け込み作業 】



【 笹の葉の挟み込み作業 】



【 鍋を囲んでの交流会 】

