



八 剣 山 通 信



第93号

八 剣 山 発 見 隊
2009年11月9日 発行

11月7日(土)・8日(日)

「2009 飯寿司づくり講習会」を実施しました。

【行事の概要】

10月の下旬に寒い日があり、八剣山のふもとでも初雪を
観測したところですが、その後は昼間の気温が5度に達しない
日があるかと思えば15度を超える日もあったりと、寒暖
の差が大きい季節です。

11月に入り、八剣山のふもとの農家では農産物の収穫も
終わって、来年の作付けに向けた後片付けや準備が行われて
います。また、漬物を漬ける準備のためか、大根を干してい
る家庭も見受けられます。

八剣山発見隊では、今年も飯寿司づくり講習会を開催して、
皆さんと共同で飯寿司を漬け込みます。この作業も、今年で
5年目となり、隊員の皆さんが楽しみにしている行事として、
すっかり定着したほか、隊員以外の方も参加しています。

今年も2日間の日程で、初日の7日は店で3枚におろして
もらったサケを、一口大に切り分けるとともに、各樽の代表
が自宅に持ち帰って、念入りに水洗いを行います。この水洗
いが十分に行われないと、食べたときにジンマシンなどが起
きることがあるので注意が必要です。

2日目は、十分に水洗いを行ったサケの水を十分に切って
大根や人参を刻んで、米やこうじ、調味料などいっしょに
樽に漬け込みます。

漬け込み終わったら、砥山ふれあい果樹園の石室に運んで、
2週目から6kgづつ重石を重ねていき、最終的には30kgほ
どの重石を載せて完成です。

今年は12月19日に試食会を行う予定となっています。

・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】

7日は晴れわたって気温も上昇して、飯寿司づくりには
気温が高すぎるほどの陽気となりました。

重石洗浄・笹取班と会場での準備班に分かれ作業を開始。
重石は6kgと12kgを洗浄しビニールに、その後笹藪に向
かい、若く虫食いのない葉を500枚ほど収穫。会場班は
飯寿司の材料及び容器の仕分け作業を行いました。

半身におろしたサケを6枚ずつ樽ごとに配分し、一口大
に切って血抜きのために水洗い、各樽ごとに担当を決めて
自宅に持ち帰り、3回ほどの水洗いを行うこととしました。

8日は、自宅で水洗いしてから水を切ったサケを持参し、
大根や人参などを細かく切るとともに、ボールに持参した
ごはんとうじ、砂糖、酢などを混ぜ合わせたところで、
いよいよ漬け込み作業の開始。樽に笹を敷き、大根と人參
を敷いてから、サケ、こうじ、生姜、キュウリの順番に漬
け込んでいきました。樽の上で笹を縁に挟んで上に被せ、
落としぶたをしてビニールをゴムで縛って終了しました。

砥山ふれあい果樹園の石室に運び込みましたが、来週か
らは1週間ごとに6kgの重石を積み重ねていきます。



【飯寿司の漬け込み作業】

【今後の行事予定】

・12月19日 2009 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/

2009 飯寿司づくり講習会



【 飯寿司づくりに使う笹の葉収穫 】



【 用意した半身におろしたサケ 】



【 サケを一口大に切る作業 】



【 一口大に切ったサケの水洗い 】



【 野菜の千切り作業 】



【 石室に保管した飯寿司の樽 】

