



八 剣 山 通 信



第94号

八 剣 山 発 見 隊
2009年12月20日発行

12月19日(土)

「2009 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】

今年も残るところ2週間を切り、皆さん少しずつ新しい年を迎えるため、準備をはじめていることと思います。

11月7日と8日の2日間をかけて漬け込んだ飯寿司も、どうにか熟成してきたようです。これまで1週間ごとに樽を保管している砥山ふれあい果樹園の石室に通い、最終的には30kgの重石を積み重ねてきましたが、途中で樽から溢れるくらいに水が出た樽からは、水を汲み取るなどの作業も行ってきたところです。

12月17日には飯寿司の水切り作業のため、樽を逆さまにしたところで、いよいよ飯寿司の完成です。今年はいま漬かっていると良いのですが、毎年のように試食するまでは不安になります。

本日は、完成した飯寿司を樽ごとに少しずつ提供していただいて、皆さんで試食します。同じように作ってはいるのですが、樽に入れた野菜の量や調味料の加減、そして漬けた人が持っている菌によって微妙に味が異なります。試食会では、その味を比べてみたいと思います。

また、ご自身が漬け込んだ飯寿司の味については、ご家庭にお持ち帰りいただき、じっくりと味わっていただきます。

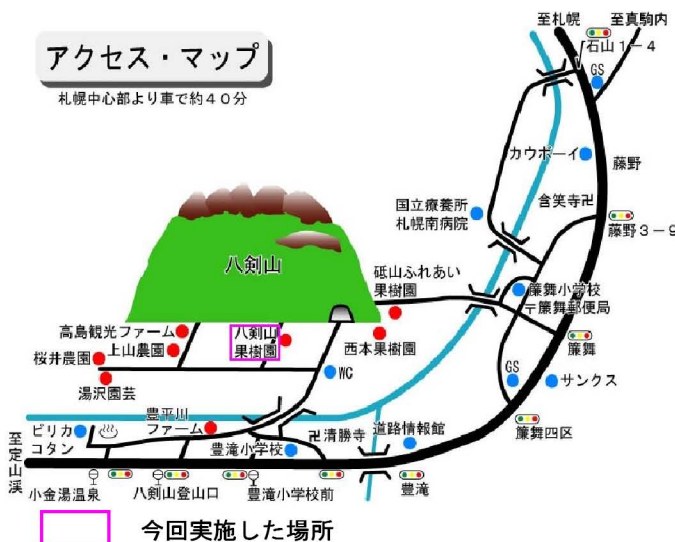
併せて、今年もソバ打ちを行います。幌加内産のソバ粉を取り寄せていますので、参加した皆さんでソバ打ちを体験するとともに、茹でたソバを食べながら今年一年を振り返ってみたいと思います。なお、少しですがソバについても自宅へお持ち帰りいただきます。

・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】

昨日までは、ほとんど雪がない状況でしたが、夜中に雪が降って、20cmほどの積雪となりました。

完成した10樽から少しずつ飯寿司を取り分け、10皿に樽の番号を書いて全員で試食をしましたが、少しすっぱいように感じるもの、野菜が多かったため少し味が薄いように感じたり、水切りが十分でないものもありましたが、試食された皆さんは樽ごとの微妙な味の変化を、十分堪能されていたようでした。

また、3ヶ所に別れてソバ打ちを行いました。皆さん「のし」まではほぼ同じでしたが、ソバ打ちのベテランのソバは細く切られており、大変おいしく感じられました。

茹で上がったソバを食べながら、各家庭から持参した漬物に箸をのばし、ソバや飯寿司の味を各自が味わいながら判定するなど、大いに交流を深めたところです。

今回は農産加工研究会が、八剣山のふもとの農園で収穫したトマトを使った青トマトのジャムやミニトマトのシロップ漬け、トマトソースなどの瓶詰めも販売され、中にはすぐ売り切れとなった品物もありました。



【サケが層をなしている飯寿司】

【今後の行事予定】

- ・ 3月下旬 2010 果樹せんだ定講習会
(日程は、後日、ホームページ等でお知らせします。)

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 toyamafureai@gol.com

http://www.hakkenzan.com/

2009 ソバ打ち体験と飯寿司の試食会



【 石室で水切り中の飯寿司 】



【 飯寿司の切り分け作業 】



【 樽ごとに分けられた試食用の飯寿司 】



【 練ったソバを薄くのす作業 】



【 お持ち帰り用のソバ切り作業 】



【 出来上がったソバを食べながらの交流 】

