

# むらまち通信

第102号

2012年11月 5日 発行



## 「八剣山合同いも煮会」に参加しました。



### ○ いも煮会の状況

- ・日 時：平成24年11月4日（日）10時30分～
- ・場 所：八剣山ワイナリー1階ホール
- ・主 催：八剣山ワイナリー
- ・共 催：さとやま八剣山、八剣山発見隊、ぶどうの会
- ・参加者：およそ50名

朝からシトシトと雨が降る肌寒い一日でした。

八剣山ワイナリーの亀和田さんの呼びかけにより、3団体の関係者がお腹を空かせて集まりました。

10時30分過ぎから1階ホールにおいて参加者同士の交流が始まりましたが、テーブルにはワイナリーで製造しているりんごやぶどうなどのジャムのほか、参加者から差し入れのあったチーズなどがオードブル状態になって並びワイナリーなのになぜかビール（アルコール0%も）での乾杯となり、そこに日本酒も差し入れされたところでした。

その頃ホールの隣のワイン醸造室では、直径が1メートル以上もある大鍋でいも煮を作る作業が行われていました。その大鍋は以前自衛隊で使われていたそうです。大鍋には具材として里芋（今回は山形風いも煮）、コンニャク、牛肉、舞茸、ネギなどが醤油仕立てのつゆの中で、ひしめき合うほどたくさん入っていたところでした。

完成した大鍋のいも煮は100人以上もあり、おいしいいも煮を何杯もおかわりする参加者もいたほか、余ったいも煮をビニール袋に入れて持ち帰る参加者もいました。

いも煮を作っているすぐそばには、今年収穫されたぶどうで作っているワインがステンレスのタンクの中で熟成していました。今年のぶどうは天候にも恵まれたせいか大変よい品質のものができたようで、ワインについても品質の良いものができるものと、今から期待が持てそうです。

今年発売されたワインのうちナイアガラやキャンベルロゼなどは大変評判がよくすでに売り切れたそうですが、タンクの中では先日仕込んだワインがいま熟成中です。そのワインをタンクから直接コップに注いで試飲させてもらいました。



具だくさんのいも煮

熟成中のワインの試飲



大鍋で調理をする皆さん

完成した大鍋のいも煮



いも煮を食べながら交流する参加者の皆さん



### アクセス・マップ

札幌中心部より車で約40分

発行：塚本むらまち計画研究室  
主宰 塚本 保弘

061-1276  
北広島市大曲緑ヶ丘6丁目10-10  
携帯電話：090-7515-7057  
E-mail : fhuka@rose.ocn.ne.jp