



# 八 剣 山 通 信

第 8 号

八 剣 山 発 見 隊

2003年 3 月 3 日 発行

## 3月2日(日) 「**薫製と氷ハウスづくり**」を実施しました。

### 【行事の概要】

3月はじめの八剣山。ふもとでは、まだ朝晩の気温がマイナス10度を下回る日があります。しかし、天気の良い日は少しずつ多くなり、晴れた日の太陽の光の中に今までと違い、暖かさが感じられるようになりました。

今回も前回の「しばれ陶芸」と同様に、この自然の寒さを利用して今の季節でなければできない薫製と氷ハウス作りを行い、氷ハウスの中で作りたての薫製を食べてみたいと思います。

はじめに「薫製づくり」。2月16日に下準備として、鹿肉を骨から切り離し、薫製を作りやすい大きさに切り分けましたが、薫製を作る方法についての詳しい説明を桜井さんからお話ししていただきます。

生肉を薫製にするにはかなりの日数がかかることから鹿肉は事前に食べられるようにしてあります。皆さんにはチーズや蒲鉾、ソーセージやゆで卵などを使って、段ボールを利用したスモーカーにより短時間で簡単に作る事ができる薫製づくりを体験していただきます。

また、八剣山果樹園の池から氷を切り出して氷ハウスを完成させます。氷ハウスづくりに使う氷は縦20cm、横40cm、厚さ20cmの氷をチェーンソーで切り出します。

【質問】4m×6mの氷ハウス完成には、どのくらいの氷が必要となるでしょうか(壁部分の数量の実績)。

昼食は前回と同じ越冬野菜を利用した豚汁と、午前中に作った薫製及び前回から下準備をして時間をかけて作った鹿肉の薫製を、氷ハウスの中で皆さんに味わっていただきます。越冬野菜の昼食は今回が最後となります。越冬野菜は更においしくなっているのでしょうか。

主 催：八 剣 山 発 見 隊

### 【会場の位置図】



### 【行事の感想】

前回の「しばれ陶芸」参加者によって、骨から切り分けられた鹿肉は、立派な薫製に仕上げられました。

鹿肉の薫製が完成するには、かなりの時間がかかることから、桜井さんが事前に鹿肉を1日かけて塩づけ。肉に塩が染みわたったところで塩抜きを行い、その後、数日間にわたって調味液につけてから1日かけて燻煙をかけてくださいました。おかげで大変おいしい鹿肉の薫製に仕上がりました。

また、今回は段ボールを利用して短時間で作る事のできる簡易薫製づくりを体験しました。好きな食材を持ち寄り、それらが思いがけずおいしく仕上がったことから「これなら自宅でも手軽に出来るね」と参加者の皆さん大感激でした。

越冬野菜の掘り出しは今回で3回目です。上にかけた土が凍り付いていたため、掘り出すのにひと苦労。子供が頭から穴に体をつっこみ、手を奥深く差込んで必死に一個づつリンゴを取りだした時は、大歓声がおこり大騒ぎでした。まるで宝探しのような感じでした。

氷のハウスづくりは、4M×6Mの床面積で大人の肩の高さまで氷を積み上げました。夕日にすける氷の壁の美しさは何ともいえませんでした。屋根はかけられませんでした。今回の経験をもとに参加者一同来年は屋根までかけられるという自信を持ちました。



【美味しそうに出来た薫製】

### 【今後の行事予定】

- ・ 3月16日 雪中山歩き、木工教室
- ・ 4月13日 桜の苗木植樹、八剣山すそ野探検
- 27日 豊平川ラフティング体験

発行：八剣山発見隊事務局(八剣山果樹園)  
061-2275 札幌市南区砥山126番地  
011-596-2280 FAX 011-596-2280