



第44号

八 劍 山 発 見 隊

2005年12月 4日 発行

【行事の概要】

今年も師走に入り残すところ1月を切ってしまいましたが、皆さんにとって2005年は、どのような年でしたでしょうか。きっと思い出深い1年であったことと思います。

さて、１１月は自然文化部会が主催し、家庭の味をつくる活動として「飯寿司づくり講習会」を開催したところですが、今回は、皆さんのご家庭で食べられている味を持ち寄って、味の交換会を開催します。

各家庭には奥様が祖先から引き継いできた味、ちょっとした工夫により考え出された味、そして、ご近所から教えてもらった味などがあります。これらの味の中には、ご家族に好評だけでなく、一流料亭の板前さんも感心するような味も少なくありません。

八剣山のおもてなし、各家庭でご家族に評判の良い「主食」、
「おかず」、「漬物」、「お菓子」、「飲み物」などを持ち寄って、
皆さんの家庭の味を交換しませんか。

料理の材料や作り方などを皆さんと交換しながら、お箸で少しずつ味見をし、八剣山周辺で採れる野菜や果物を使った料理などについて、大いに語り合しましょう。また、皆さんが持参された家庭の味については、記録として整理します。

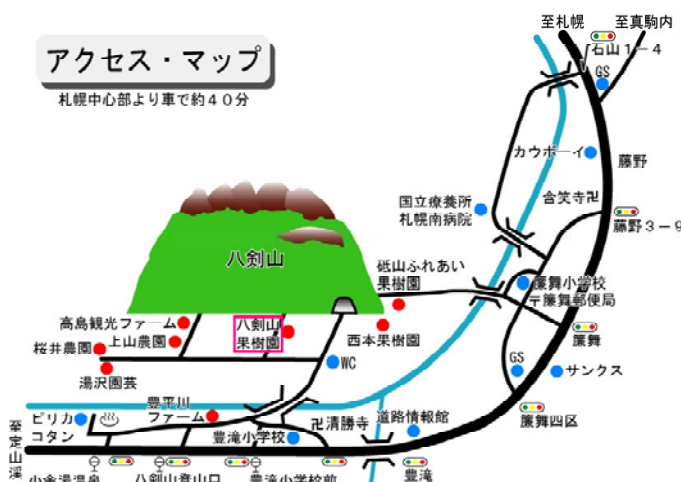
参加される皆さんは、お箸と取り皿をお忘れなく。

・主 催：八剱山発見隊

【今回の行事開催場所】

アクセス・マップ^o

札幌中心部より車で約40分



イベント開催会場

ワークショップの出前します 【連絡先:596-5509(ヒアソカ)】

『 11月に八剣山果樹園で実施したワークショップ 』

- ・11/ 6：ドイツ風ランタン作りと星空の下のチョウチン散歩
- ・11/13：ロウソク作り体験(ミツバチの巣からとれる蜜ロウ利用)

【行事の感想】

12月に入り、皆さん忙しい合間を縫って各家庭の味を
味わおうと、各家庭の味を持って集まりました。

会場の八剣山果樹園の山小屋では、すり鉢で材料をこねたり、コンロをセットして油で揚げたり、鍋ごとストーブに載せて煮詰めたりという光景も見受けられました。奥の調理場では、今年、植え付けから収穫まで行い、脱穀、選別、石臼などにより製粉した蕎麦を、こねて、延ばして、切って、大鍋でゆで、盛り蕎麦を作っていました。

全部で20品の料理が集まりましたが、1品ずつ記録を行ってからレシピを公開しました。参加した皆さんへは、写真とレシピを整理して、後日お渡ししたいと思います。

蕎麦がゆで上がったところで、出品された料理の味見を行いました。出品者から材料や作り方のほかに、料理を作るようになった時の経緯などについて発表が行われました。

今回は、蕎麦をはじめ、いろいろなおかず、漬物、豚汁、果実酒、ケーキなど、広くいろいろな種類にわたっての料理が予想以上に持ち寄られ、大変おいしく、そして有意義な行事となりました。



【料理を試食しながらの説明風景】

【今後の行事予定】

- ・ 1月22日 2006 しばれ陶芸体験
- ・ 2月上旬 薫製づくり体験
- ・ 3月 雪中山歩き・雪遊び、果樹剪定講習会

発行：八剣山発見隊事務局（事務局長 山澤 敬）
061-2274 札幌市南区小金湯510番地
TEL 011-596-2920 FAX 011-596-2920
<http://sapporo.cool.ne.jp/hakkentai/>

家庭の味の交換会



【 蕎麦粉に水を加えて 】



【 蕎麦を薄くのばして 】



【 出品する料理の制作 】



【 持ち寄った料理の公開① 】



【 持ち寄った料理の公開② 】



【 料理を試食しての感想発表 】

