



八 剣 山 通 信



第83号

八 剣 山 発 見 隊
2008年12月21日 発行

12月20日(土)

「2008 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】

12月も半ばを過ぎましたが、例年より暖かい日が続いており、先週は30センチほど積もっていた雪も、この暖かさにより、かなり少なくなってきています。

11月8日と9日の2日間で行った「飯寿司づくり講習会」から、40日ほどが経過しました。これまで、飯寿司を保存している砥山ふれあい果樹園の石室に毎週のようにかよって、重石を積み重ねてきました。飯寿司から絞り出された水が、樽一杯になって溢れそうになっているものもありました。

樽の蓋を開けると飯寿司独特の匂いが漂って、飯寿司の熟成が十分に進んでいるようです。

昨年までの飯寿司は、水分が十分に抜けきっていないように思われたことから、今年は樽を開ける2日前の17日に樽を逆さまにして重石を載せ、飯寿司の水切りを十分に行うこととしたところ。完成した飯寿司を少しずつ分けてもらって試食会を開催し、それぞれの樽の飯寿司について味比べを行います。今年は、今まで以上においしい飯寿司ができています。

今回も昨年と同様に、飯寿司の完成に合わせて幌加内産のソバ粉を使ったソバ打ち体験も実施します。講師は、隊員の中村照子さんをお願いするほか、自宅でソバ打ちを行っているベテランの方もいることから、その方にも指導をしていただく予定となっています。

また、紅丸という種類のジャガイモでイモモチを作ったりけんちん汁を作って、おいしさを満喫したいと思います。

・主 催：八剣山発見隊

【今回の行事開催場所】



【行事の感想】

12月としては暖かく雨がパラつく天候でしたが、40人を超える参加者が八剣山果樹園に集まりました。

石室から会場へ運び込んだ飯寿司の樽を、漬け込んだ人がそれぞれ4等分に切り分け、その中から試食用にと少し取り分けましたが、10樽分を食べ比べてみると、大根や人参などの量や鮭の厚さ、酢や砂糖などの配合などにより少しずつ味がちがいましたが、今年の飯寿司は水分も十分に抜けており、これまでになくおいしく感じられました。

飯寿司の切り分けと平行してソバ打ち体験を行いました。講師の指導のもと、ソバ粉に水を加えて練り込み、麺棒で薄くのばしてから生地を重ねて細かく切って生ソバにしました。八剣山果樹園の厨房で茹で上げて試食しましたが、細い麺、太い麺など様々な田舎ソバが味わえました。

そのほかに、紅丸によるイモモチやソバの実を石臼で挽いてソバがきを作ったり、ソバの実の炊き込みご飯、けんちん汁などをのほか、自宅で漬けたニンジン漬けやぬか漬けの差し入れもあり、お腹一杯においしさを満喫しました。



【二つに切り分けられた飯寿司】

【今後の行事予定】

- ・ 2月7・8日 2009 しばれ陶芸講習会
- ・ 3月14日 2009 果樹せん定講習会

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/>

2008 ソバ打ち体験と飯寿司の試食会



【 試食用に取り分けた飯寿司 】



【 ソバ粉のもみ込み 】



【 ソバ生地伸ばし 】



【 イモチづくり 】



【 完成したソバの実の炊き込みご飯 】



【 完成した飯寿司やソバなどの試食 】

