

2007年版

2007年12月31日 年越しの手打ち蕎麦



恒例の野点手打ち蕎麦

各自、家族分の年越し蕎麦を持ち帰り、茹で方の実習をして今食べ終わるところです

今回の二八蕎麦は、
最高の仕上がりになりました
それは、風よけのテント増設による効果でしょう

2007年11月23日 蒟蒻造り



コンニャク芋6～7個を別の菜園から調達、洗って芽をえぐり取り、水の中に摺り下ろす。しばらく経ってから上澄みを捨てて火に掛ける。

色が変わって芋に火が通ったところを見計らって、火を落とし、炭酸ナトリウムを水に溶いて流し込んでかき混ぜる
これでもか、これでもかと・・・
滑らかさが出てきたら完了

型に流し込んで固める

このあとお湯に入れて長時間茹であげて完成



チャンチャン焼き
良い鮭が手に入らなかったの、
今回はNGだった
次回はよく調査して・・・



Hさん得意のアウトドアクッキング
ダッチオープンであさりの釜飯
美味しくできるもんですね～！

2007年10月7日 サンマの塩焼き



塩焼きのほかに、もちろん刺身もたっぷり

アウトドアベーカー
この中に鷹の爪が隠されているのです
当たった人(TさんOさん)には
罰ゲームがありました

かくして、
いつもながらのにぎわいと
笑いに明け暮れる一日でした

2007年8月25日 野点手打ち蕎麦と水餃子で暑気払い兼収穫祭



蕎麦玉作りで汗だく・・・



菜園専用の大ザルに盛りつけた二八蕎麦

さ、さっ！
遠慮無くどお～～～ずお～っ！



Nさんが釣り上げ、
船上で干したイカを焼いています
新鮮で、船上干しの味が何とも言えぬ
素晴らしい味でした
ホント、ホント、ホント！
Nさん、またお願いします



Uさんが水餃子を作りました

焼き餃子もいいけど、
水餃子もそれなりに美味しいものです

焼き餃子とは餡の材料が違うそうですネ

2007年5月12日 焼き餃子で春の収穫祭



老若男女が集って餃子の皮造り



こちらでは、
美人が集まって賑げんばかりに
笑いこけて居ましたが、
餃子の餡の出来も上々

だから、
またすぐに収穫祭をしたくなってしまうのです