

2008年版

2008年12月06日 本番『大収穫祭』
 イベント開始前に、菜園内通路の改良工事を行いました。
 チップ堆肥4台の3台分を一輪車で運び、メインストリートに敷き均しました。
 作業完了と同時に今年最後のイベントを開会
 長老のTさんに音頭を取って頂いて、乾杯！

青森から届けられたホタテ貝は、ストーブ焼きとお刺身で・・・。
 しらとり台第二のKさんからモイカ串や飲み物などをいただき、テーブルが溢れました。
 そのほか、天ぷら、炭焼き鶏など、カラオケが終わるまで、食べ物が尽きませんでした。
 28名の参加で以下、スナップをご覧ください

しらとり台第一

大収穫祭のお知らせ

さて、皆様大変お待たせ致しました。
 いよいよ本番『大収穫祭』の開催です！

日時：2008年12月6日(土)

午前10時前～夕方(お天候依り)

参加申込み用紙は、所定の箱の中にあります。

参加費：大人(紳士)お一人1,000円(当日)

お子様(中学生以下)とご婦人無料

お飲み物は各自ご持参下さい。

ご持参無き場合は参加費600円増しとなります。

おでんが好評でしたので
 今度は五子も沢山入れましょう

中身が差つ！

今回は特別メニューも用意してます
 ただし、運良く入手できれば・・・

嗜好品のお持ち込みは無制限です。

ストーブを囲んでカラオケなど如何ですか？



しらとり台第二のKさんからモイカ串や
 飲み物などをいただきました



メインディッシュは、チャンチャン焼き



左半分にとろけるチーズを載せてみました。
暖かいうちに食べると美味しいですが、
冷めると固まり、
食感が若干低下するようです。



おでんは40センチの寸胴鍋に2/3
こんなに大量に作ってどうなるのかと心配した
が、何の何の！ほとんど完食。



テーブルが食べ物で溢れました



おなかもいっぱいになり、
小春日よりの太陽のもと、
イベントを満喫しています。



夜のとばりが落ちて、
カラオケタイムが始まりました。
夜食を頂きながら、
夜の更けるまで・・・飽きませんねえ！

2008年10月11日 秋の収穫祭

朝9時前に小雨降る中を菜園に向かい、お祭りの準備を始めました。
今回のメインディッシュはサンマ。50尾を調達して10尾を刺身に、10尾をハンバーグに、残りを炭焼きに
参加は25名を超えました。以下、いつものように画像記録でご紹介します。

おたのしみ
やぶと菜園した 総りの秋です

いらとい台第一菜園恒例の
サンマ 大会を開催します

日時：10月11日(土) 10時から
参加費：大人お一人様 1,000円 小雨決行
(飲み物をご持参下さるか、別料金500円です)
中学生以上高校生まではお一人様 500円
ただし、同伴のご婦人様と小学生以下は無料です

内容は **イカ** のとホリ予定しています

お祭り料理は各自で！
その他各自ご自慢の
お総菜やおつまみなど
お持ち込み自由です

と と と
そして も



サンマが焼けて、
ハンバーグも焼けて、
乾杯の用意も出来て・・・

心配された雨も昼前には上がり、
とても秋らしくなりました。
正に天高く馬肥ゆる秋です。



一度に10尾を焼くことが出来る舶来の
バーベキューセット。
その威力は抜群でした。

テーブルの一番手前に見えるのが
サンマのハンバーグ
これを50個くらい造りました。
このときのレシピをご紹介します。
サンマ 10尾(頭、尾、腸を取って三枚におろし、
腹びれの骨も取り除き、フードプロセッサにかけてすり身を作る)
生姜 2個、玉ねぎ 2個、人参 2本(これらをフードプロセッサにかけて微塵に切る)
ボウルにサンマと野菜を入れ、味噌 1カップ、
玉子 4個、パン粉 400g、塩とこしょう、
ガーリックパウダーを少々加えてヘラで良くかき混ぜる。
あとは、ハンバーグを作る要領で小判型に仕上げ、
フライパンにサラダ油を引いて焼きました。
お味も結構評判高く、完食でした。

たそがれが迫る頃
それは、カラオケタイムです。
オンステージは採点付き。
これがまた楽しくて、
1点を争う熾烈なバトルの展開も・・・



今回も夜明けまで???

イヤ、10時は過ぎましたけど、
ちゃんと後かたづけもして店じまいしました。

2008年07月26日 手打ち蕎麦



竹の筒で何を吸って居るんですか？
ゴホッゴホッ！
・・・
この方をナント心得ますかぁ
このお方は、火起こし名人ですぞぉ！
菜園には名人が一杯ですう



トウモロコシはここがこうなって・・・
でもお、そこには実が付かないでしょう・・・
ん～っ、やっぱり薬も必要かニヤぁ～！
・・・なんてネ
イベントの騒ぎの片隅で、素人とは思えないほど
真剣に研究会を開催中なのであります



恒例の手打ち蕎麦
大衆15人前もあつという間に完食
今回は茶そばも含めて
約3kgの二八チ蕎麦を打ちました
お子さんも蕎麦が好きでよかったねえ



鶏の炭焼き、手打ち蕎麦、鯛飯、ういろう、
きゅうりの即席漬け、ポップコーン、
その他差し入れ色々



お腹もふくれたらカラオケタイムの始まりです
歳の順デスかぁ？
皆、自分の出番を伺っています



マイクを離さない人・・・と、云われたくはないけれど、・・・もう、どうにも止まらない！
このカラオケセットは点数も出て
得点に応じたコメントまで用意されている
だから、皆真剣に謡いまくって・・・



ほら、ホラ、
もうあたりは真っ暗というのに
まだ、未だ、これからあ～
夜も更けて、今回も午前様かと心配しました
でも、本当に楽しかった菜園夏祭りでした

2008年07月06日(日) 紫蘇ジュース



Tさん、Uさん、Nさん、Yさん達が腕をふるって大鍋で紫蘇ジュースを作っていました。その量はざっと15リットル！
とても綺麗な色と風味に仕上がって、取材に訪れていた雑誌記者の方達も一緒に乾杯！！
私もお相伴にあずかって、500mlペットボトルに移し替えて家に持ち帰りました。



早速、20年以上前に2480円で買ったパンダのかき氷器を出して・・・
紫蘇アイスを作りました。
最後に口に残る甘苦さは、
何となく身体に良さそうな・・・
そうでもなさそうな・・・
紫蘇の灰汁と砂糖の絶妙なコンビネーションの産物か？
それにしても、この色は実に美しいです。

2008年05月03日 しらとり台第一菜園『春の宴誘会』

手作り餃子



手作り餃子は皮造りから。
薄力粉と小麦粉を混ぜて計量し、
粗塩1%、水48%で捏ねて25分ほど寝かせ、
薄く手前に延ばして丸い皮を作ります。
花形や北海道が出来るとご愛敬なのですが、
今回は2回目とあって、
皆丸形に出来ました。
300枚以上を作りました。

作った餃子をホットプレートで焼きました。
これは、少し時間がかかりました。
予熱をかければもっと良かったのが反省点。
しかし、水餃子と揚げ餃子の
中間的な焼き餃子に仕上がりました。

こちらは、地鶏(?)の炭焼きです。
2kgの鶏モモ肉が、
たったの15分で跡形もなく消え去りました。
ぶつ切りにして、塩胡椒を降って、
30分置いてから炭火焼き。
20名を超える口にかかれば、
本当にあっという間。
『一人3個だっぞぉ~っ』の声は空しく響き、
我が胃袋にはかろうじて2切れ納まりました。
その一切れは味見でしたが・・・。



ホットプレートが有るのならと、Naさんがお好み焼きを作りました。

材料は8人前ですから、20人で分けると足りないですねえ！やっぱり足りなかったようです。

そこで、Taさんの出番。

焼きそばが用意されました。

あれは何処に入ったのか、

我が胃袋ははっきり記憶して居ないようです。画像もないしい！Taさんごめんなさい！



黄昏迫る頃に、お腹が一杯になった菜園仲間たちは、思い思いのスタイルで、郷愁を誘うUeさんのハモニカのメロディーに陶醉して・・・。



さあ、お休みの時が来ました。でも、まだ午後6時。

・・・

このあと、自然に二次会へと流れて、囲炉裏跡のストーブには火が入り、照明が灯って延々と春の宴誘会は続き、午後10時半にお開きとなりました。ちなみに、しらとり台第一菜園のイベントの閉会時刻はいつでも『終わるとき』となっているのであります。

2008年1月5日(土) 新年会

9時半に自転車に食材を積んで畑に出た。

社長とSyuさん、Ueさん、Yuさん、Taさんが煙突掃除をしていた。

鰯の丸干しを焼き始め、缶ビールで新年を祝って乾杯。

Asさんが来てSaさんを呼び出していつものメンバーとなり、Saさんが西表から買ってきた古酒と日本酒で宴会。

手作り羊羹が好評。

社長が差し入れた函館直送の干物も焼いた。

スルメ、千葉産落花生、秋田こまちの餅にチーズを挟んで焼き、海苔で巻く。

定番のネギ焼き、ブロッコリなどにTaさんが味付け鶏肉とモヤシを買ってきて鉄板焼き。

Yaさんが子供を連れてきて、合流。

Yuさんが囲炉裏の周囲にテーブルを作るための木材を買って来て、「明日作れ」と、D.I.Y.参照

畑を見に来た新しい会員も囲炉裏を囲み、午後4時頃に解散。

画像が一枚も無かったのが残念！

