

## 2012年版

2012.12.15 今年最後のイベントは『餅つき大会』を企画しました

当日は昼頃まで雨模様。野外での餅つきは無理だったので、やむを得ず臼と杵を使うことを諦め、餅つき機を使うことにしました。日本女子大から、家庭菜園をテーマにしている女学生が特別参加（あくまでも研究の一環として）。菜園のおっさん達はもとより、社長がLTEで対応していたので、きっと研究成果もあったと確信。

12月4日 イベント

日時：12月15日（土）雨天順延

場所：しらとり合第一菜園

参加費：大人お一人様1,000円

お飲物は各自持参

参加申し込みは所定の用紙にご記入願います

前夜もち米を水に漬けておきます。

当日の朝10時にカマドに火を入れて蒸釜でもち米を蒸します。

その間、臼と杵をお湯に漬けておきます。

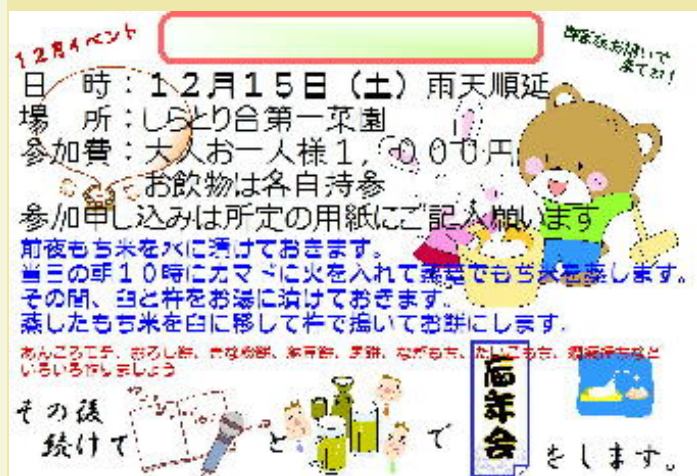
蒸したもち米を臼に移して杵で搥いてお餅にします。

あんこ餅、おし餅、きなこ餅、栗餅、豆餅、なごもち、たこもち、栗餅等などいろいろあります

その後 続けて

忘年会

をします。



イベント案内はこんな感じ



開会式

後に数名が参加し、今回も30名を超えました



搗きたてのお餅を頬張る仲良し子よし





2升のお餅は、あんこ、きな粉、納豆、  
降ろし大根に絡め、  
更に2升のお餅を押し餅にしました



Mさんが釣って下ごしらえをした見事な鰹  
脂がのって身が締まっています、それでいて  
ふっくらと・・・炭焼きで頂きました

菜園特製の焼きねぎ  
食べ方も独特です



蒟蒻の味噌田楽ですが  
今回は蜂蜜味噌を使いました  
味噌は自家製です

豚汁  
濃厚なコクとうまみがたまらなく  
少しも残らず完売でした



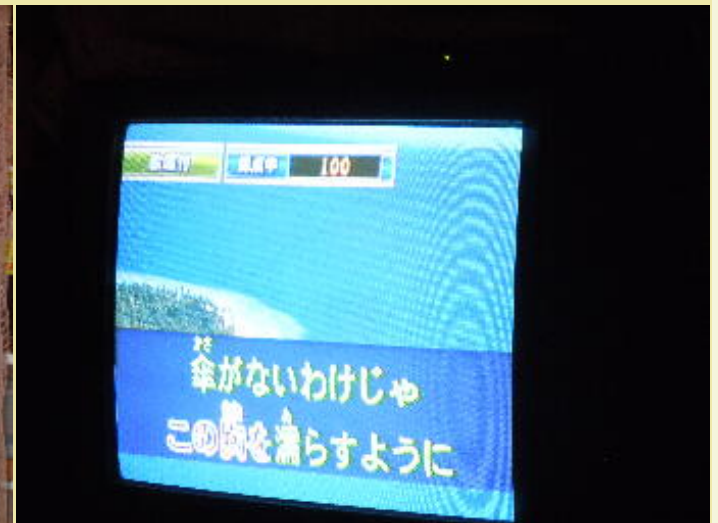
石焼き芋  
こんなのが100本くらいありまして  
全部石焼き芋にして残ったのは冷凍保存しました



イベントは自然の流れで忘年会に移行  
白菜とライトツナで多仁鍋を作りました



日暮れ頃からカラオケが始まり  
おじん歌手達が狂演



これまで見たことがない点数が・・・  
しかし最後のフレーズで99点に・・・



2012.10.06

秋の味覚 = " 畑で新さんまを刺身で食べる " という妙な風習が芽生え、前回の8月は冷凍物しか入手できず、今回の定例イベントでは、『絶対新さんまを食べるべし』との檄が飛びかい、苦労しました。台風19号の影響と、秋刀魚の群れが沖合遠くなってしまい、燃料費が出ないと出漁しない船が多かったこともあって、いつも頼んでいるお店には新さんまがありませんでした。そんな状況に遭っても、めげずに近所のスーパーに走って21尾をゲット！ 多分昨日の売れ残りでしょう・・・(涙)



イベント会場の設営に続いて先ずは火起こし。  
そして焼鳥はいつもの炭火で・・・  
今回は、ネギのみじん切りもつきました。

焼鳥が焼けたところで乾杯です。

今日の差し入れは、鶏手羽もとの甘煮  
料理研究家ならではの良い味でした。





秋刀魚のお刺身と枝豆



秋刀魚の塩焼き  
今回は、皮を焦がさずに遠火で焼かれましたが、  
もう少し焦げて良かったと・・・



新秋刀魚が少なかったため、  
チャンチャン焼きも作りました。  
なんと、半身はなくて全部切り身でした



秋鮭以外の材料は、人参、ネギ、ニラ、  
シイタケ、シメジ、キャベツ、タマネギ、  
みそ、酒、みりん、砂糖、バターです。

鮭を返して野菜を乗せ、  
調味液も加えて蓋をして待ちます。

野菜を加えて約15分で完成です。  
これは食べ残りの状態。





今回はたこ焼き名人が都合で参加できず、急遽、子供たちだけで作るようになりました。ご指導は、料理研究家が丁寧に！子供たち全員が初めての挑戦でした。

お天気にも恵まれて、秋の心地よい風を受けながら、歓談のひととき。

そして締めくくりは、カラオケです。宴会部長不在のために、今回はこれまでになく21時前に早じまいとなりました。

2012.08.19 菜園始まって以来の **大花火大会**

秋刀魚と蒸しパンが主采で、かき氷も大活躍  
余興にはスイカ割りがあり

差し入れは、大量のスイカ（中身が真っ白なスイカも）、花咲き蟹、ほかいろいろ  
いつものたこ焼き、豚バラブロック燻製に鯛ちくわ、鶏モモ肉が加わり  
ニラとモヤシのお好み焼き、蟹の吸い物などなど







第二のKUさん提供 => 浜ゆでの花咲蟹  
食べた後はNさん仕込みの出し汁に

KUさんの谷中生姜 立派ですネエ~

私のミズナスを刺身にしました







KUさん=>ご持参のゴーヤで  
ゴーヤジュースを作る

焼きものいろいろ  
ネギ、ナス、マッシュポテト、カボチャ

唐辛子味噌の大家” Oh!Go!Go!”さん



MAさんは”たご焼き名人一家”を証明

19時から菜園花火大会

花火見物の集団





そして、中では夜の部の準備



やがて、カラオケ新人も駆け付け



鳳は菜園のマドンナが・・・

2012.06.23 皮なしシュウマイ  
 残念ながら『鯉のタタキ』は入手難のために再現することができませんでした。  
 しかし、いつものように美味しい食材と飲み物がタップリ・・・  
 夜の部では、ゲスト持ち込みによる誕生祝いのケーキ、お寿司など  
 昼の部参加者30名、夜の部参加者8名と、これまでになく盛況でした。



元『たこ焼き名人』、久々の担当でちょっと心配？



『いや～、授業参観があってちょっと遅れました』と、名人登場



着々とイベントメニューが準備される今回は女性が多いので助かるう・・・





11時頃になると、『お~い、乾杯しよう!』とまだ全員揃ってないけど、そのうち来るから...



油揚げの唐辛子味噌焼き



鶏モツのウナギタレ焼き???



腕が鳴っています! 聞こえますか?  
お料理教室の先生が今日のメインディッシュ「皮なしシュウマイ」を作っています



蒸し器は大鍋  
しかし  
蓋がなかったので、アルミガードとホイルで即製

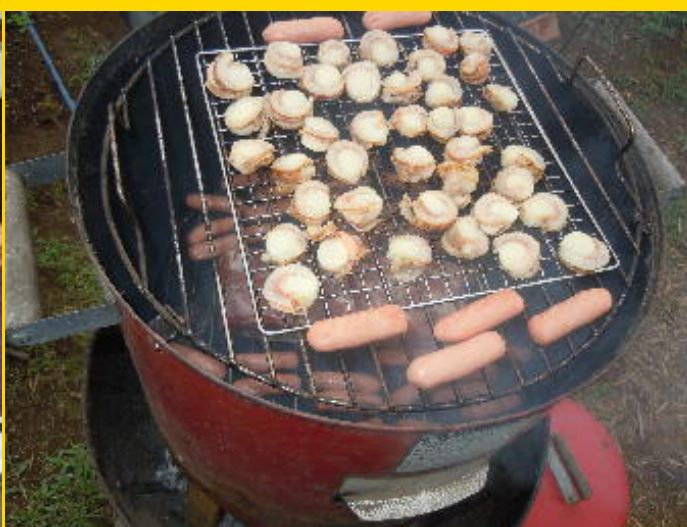


蒸すこと7分  
ゴルフボールより少し大きめのシュウマイ  
熱々をポン酢で頂きました(星5つ)





こちらはスイトン  
麺造り担当の菜園調理人は、  
塩加減を間違えて落ち込んでました



下の段には豚バラブロックとウィンナー  
上の段にはミニホタテとウィンナー



この肉汁が染み出る脂身が  
Metabolicを忘れさせてくれるのです



おじいちゃんも大奮闘中



天ぷら名人のNさんが小芋の素揚げを準備中



新人登場  
新しい菜園のイケキッドになるか？





外では  
女の子の一人が突然パイプをよじ登る



二人目



三人目  
みんな猿みたいに身軽だった



中では



デザート



今採ったばかりのトウモロコシ  
デザートより甘い「ゴールドラッシュ」でした





隣の菜園の歌姫（右）を迎える  
当菜園のエーンダッテナア（左）



歌姫のご主人は今日がお誕生日とか  
奥様から愛のデコレーション（アッ、入刀されてる）  
ご心配なく！ シャッターチャンスが遅れただけ



ゲストと共に誕生を祝い、夜更けまで歌いました  
しかし、  
マー君の歌唱力は天才級だった

2012.04.28（土） 定例のイベントは餃子祭り  
ゴールデンウィーク初日にもかかわらず、開始時20名、最大30名の参加がありました。  
今回の特別メニューは、鯉のたたき（薫焼き）と牡蠣の燻製  
そのほか、Yさんグループが珍しいものを提供するなど、盛り沢山の料理が用意されました。  
おなじみの風景ですが、アップっぱ・・・





## さあ～！ 気合を入れて『乾杯』



Aさんがついに見かねて・・・？  
流石に熟練の手際の良さで美しい餃子の形。  
お手伝いのTaさんも負けじと・・・  
味も食感もとてもよかったが、焼き方に問題が・・・

## 野外でのイベント準備風景



Mさん家族にお任せのタコ焼き  
今回は、タコが少なかったので  
Mさんのアイデアにより、肉団子が入りました。

## 休憩所内での準備作業風景



特別メニューの藁焼き鰹  
子供の頃に鰹に『ひやま』をかける  
という言葉聞いたことがありますが、  
ひやま = 火山 (いわき地方) のことで・・・



何はともあれ、  
こんな風に1本の鰹がタタキに変身しました



盛り付けはこんな感じ・・・



Aさん提供のつくね、  
いつもの炭焼き焼き鳥、  
Mさん提供富山のかまぼこ





Yさんグループ提供による  
鶏の生ハムと味付き半熟玉子



今日の燻製  
豚バラ肉と牡蠣



いつものことながら、  
燻製は皿に盛って数分で完食となります



Yさんグループによるアサリのアスパラ炒め



Tさんの第一希望はこれ！  
普通の焼きそば



Nさんは天ぷら名人  
こんなスイーツを子供たちにスイーツと提供





社長からの差し入れは掘りたてのデッカイ筍  
早速水煮して煮ものと竹の子ご飯で食べました。  
掘りたては灰汁抜きが必要ないことも証明



今回の最高得点者はK i さん  
ピアノも弾いているだけあって、歌も旨い~！



午後9時55分まで頑張ってみましたが、  
K i さんの得点を超えることはできませんでした

2012.02.26



25日(土)はあいにくの雨で、予定したイベントは翌日に順延。  
残念なことに、集まったメンバー(画像左)は半分にも満たない状態でした。  
おまけに、宴会部長のUさんは鬼のかく乱に遭って欠席。  
ほうとうを打って鍋をセットし、燻製を焼いて・・・  
つまり、写真班も板前兼務だったので、画像もこれっきりでした。  
豚バラ肉の燻製は、今回も好評で、撮影する前にこのありさま(画像右)・・・。







余ってしまったほうとう麺（画像左）。

定番のたこ焼き、焼き鳥、鶏肉の燻製に加えて、鰯の一夜干し、シロコロなど沢山の差し入れをいただき、今回は少人数のために消化しきれませんでした。

宴会部長がいないと、カラオケも寂しいもので、8時前に閉会となりました。

・・・Uさん、リベンジを是非・・・



2012年が明け、1月2日に菜園恒例（高齢）の賀詞交歓会を開催

参加は7名でしたが、午前8時に来たHさん、午前9時半に来た3人、午前10時半に来て午前中に帰った3人、11時過ぎに来たNさん。残ったのは5人で午後7時までカラオケ三昧。



画質が変なのは、前日小6の孫が私のデジカメを使って遊び、露出補正、ホワイトバランス、彩度設定などを変更していたことを知らずにいつものように撮影したためでした。他の画像はとてもアップできませんでした。マニュアルを読みつつ、元の設定に戻しましたが、予想もしない使い方をしていたようで、事前に確認しなかったことを今反省中です。