

2013年版

2013年11月09日 いつしか秋刀魚の旬が11月になってしまいました。
当菜園でのサンマ大会もそれに合わせた形となり、秋鮭でのチャンチャン焼きは機会を失いました。
今回は開会時に28名、途中参加が7名あり、総勢35名でした。



秋刀魚2ケースを囲んで、イザ乾杯！



ハヤトウリの浅漬け、炭火焼鳥、リーフレタス



刺身（秋刀魚10尾）



秋刀魚の炭火焼き。焼き方も上達しました



お料理教室の先生も腕をふるっています



豚汁と野菜サラダ



マグロのカマ焼き（差し入れ）



里芋ご飯



薫製の豚バラブロック



薫製のパリパリウィンナー

鶏もも肉の煮もの（差し入れ）

社長謹製のカレーパンマン（中国柿）



0時
うに・・・
宅は
た。

これらの他に、
MURさんから昨日釣りあげた鱈10尾
NKGさんから昨日釣りあげたフグを頂き
それぞれ、握り寿司にして頂きました。

午後6時頃には二次会も佳境に！
カラオケ歌合戦！
最高得点は97点でした。

あっという間に午前
楽しい時間は矢のよ
お片付けをしての帰
午前0時30分でした。



2013年9月14日(土) いつしか奇数月になってしまった菜園の定例イベントですが、新人歓迎を兼ねて・・・
今回は、和食の西洋式簡単料理『炒め冷麦』が登場しました！！



開会式は16人でしたが、このあと15人が参加
総勢31人でした。前列左から4人目が新人で
す。



いつものように、宮崎風炭火焼鳥でスタート



たこ焼き名人、段取りから焼き上げまで
実に手際も良く、ふっくらと仕上げます。



焼き鳥とたこ焼き



冬瓜のソーセージ煮（残り僅か）



焼きナス



我らがアイドル達（孫は可愛いよ！）



こちらもお馴染みの薫製（・・・毎度ご好評で）



新登場！この味は驚きの『炒め冷麦』



輪切り卵焼きの中身はなんと「辛子明太子」
これまた、新珍味！（YHG提供）



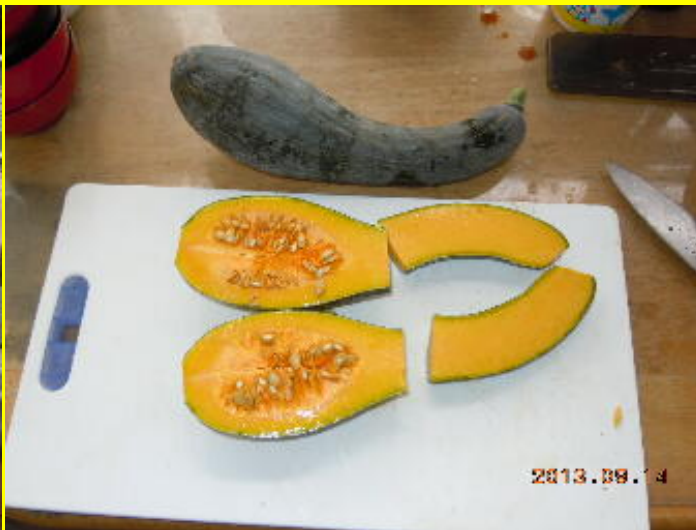
YHG提供によるインド料理の数々



かき氷機も登場して、佳境に入る！



子供たちが5人と幼児ひとりも参加です



SATさん提供の変わったカボチャ



NKGさんが昨日釣ってきた鱈で
ナメロウを作りました



いつものことながら、解放感一杯の楽しい集い どうですか、この風景！これが当園の自慢です そして締めはカラオケ、閉会は午後10時でした

2013年07月13日(土) 6月予定のイベントは、調理担当が怪我のために本日に延期となっておりました。
幸い、怪我也直ったようで、お天気にも恵まれ、この日の開催となりました。



今日は暑くなりそうなので、テントを張ります。
一年ぶりの作業です、慣れてはいませんが
10分程度で完了。

みんな揃って乾杯！
Tさんは、30分も前から「乾杯しよう」と・・・
久しぶりに料理研究家も参加です。

今回のメインは皮なしシュウマイです。
出来栄は、流石に料理研究家の腕によるものです。



2013.07.13

蒸しがあってテーブルに置き、次の蒸し器をセットして撮影をしようとしたらもうこれしか残っていない！！



2013.07.13

素麺をゴマだれで頂きます。胡麻をすり鉢で粘りが出るまで摺り、出し汁、砂糖、味噌で味を調えました。



2013.07.13

星形キュウリのスライスを載せて、涼しさが表現されてます。



2013.07.13

定番のタコ焼きです。豚バラブロック、鶏のもも肉、ウィンナーも燻製にしました。



2013.07.13

夏はやっぱりかき氷。これさえあれば、何にも要らない？



2013.07.13

ビンゴゲームで一等賞に輝いた I さん。数少ないイベント参加が、こんな結果をもたらしました。



捏ね桶に水を張って昔懐かしい、ポンポン船が調子よく走りましたが、音は出ませんでした。まるで、EVカーみたい・・・。



秋田なら蓆の葉、ここでは里芋の葉。手にしているのは、その茎。今、どんな気持ち????



カラオケ一番乗り
マイクが足りない？



おじさんたちのカラオケも
明るい内から始まりました。



畑に出れば、トマトはあるし、きゅうり、ナスなど、夏野菜が欲しければ直ぐにこんな風に・・・。



今回は、各自予定が立て込んでいるために、明日を考えて早めの閉会となりました。
閉門：20時40分

2013年4月20日(土) 曇

午前9時から準備を始め、午後8時半までの定例イベント

今回のメインディッシュは餃子でしたが、猪鍋や鹿肉バーベキューが特別料理となり、「寿司、おでん、天ぷら」などの差し入れがありました。



準備ができた午前11時、取りあえずの乾杯！
このあと11名参加で、総勢31名でした



焼き餃子は楯ストーブで調理
ひき肉と皮以外の材料は現地調達



猪鍋：38センチの鍋いっぱい
が30分足らずで完食でした。汁も残らず・・・



今回は、M名人による恒例のたこ焼き



これはKさんが市場で調達した黒マグロのカマ
塩を振って豪快に炭焼き



社長から7-11のおでんを頂きました



菜園ならではの逸品『野菜サラダ』
新玉ねぎ、サニーレタスを
エキストラバージンオリーブオイル、
塩こしょう、酢で作ったドレッシングで・・・



鹿肉のバーベキューです
滅多に口にできない代物です



外部からの参加者とともに、
初対面なのに酒も弾ずれば話も弾む、
これぞ菜園イベントの最大の面白いところ



お寿司の差し入れがあり、



天ぷらの差し入れもあり、



カラオケでのどを潤し、今宵も更けゆく・・・
酒 外は雨 それでは又今度

2013.02.16

恒例の2月イベントです。とりわけ寒いこの時期、特に今朝はこの地域でも氷点下の朝を迎え、北風が冷たく吹きました。そんな厳しい野外イベントでしたが、気合いを入れて10名が集まり、楽しくこの真冬の菜園でのひとときを過ごしました。ドミタスファームは、まもなく18箇所(710区画)の大所帯となりますが、イベントではどこにも負けない我がしらとり台第一菜園であります。



まずは菜園休憩所の清掃と煙突掃除から



ブラシを刺し込むと、煤がガバッと(赤丸)落ちる。



包丁を研いで調理の準備も万端



ちょっと集まりが悪いけど、とりあえず乾杯!



我らがアイドル! 賢明にほうとう麺を踏む



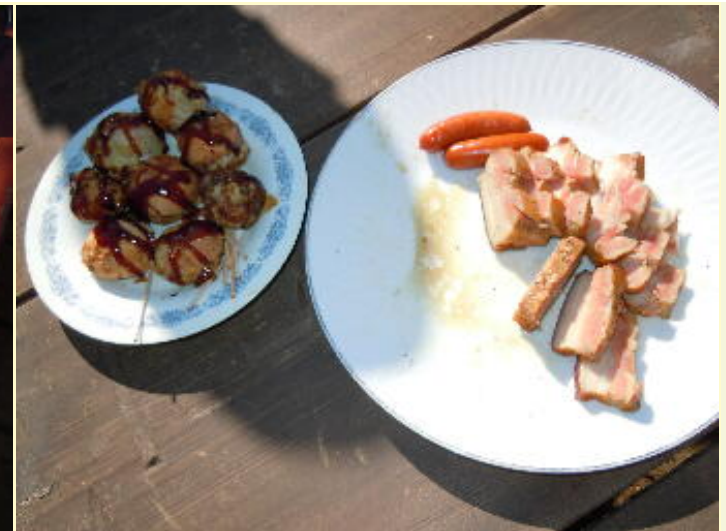
今回のメインメニューのほうとう鍋が完成。(あっ、これは全員にサービスしたあとの鍋で、瞬く間に完売となりました)。



今時珍しかろうと、ワラビのおひたしを用意。
去年採ったワラビを塩漬けにしたものです。



いつもの炭火焼きの焼き鳥



たこ焼きと豚バラブロック、ウイナーの薫製



揚げワンタン、おからサラダ、ニッキ風味の
焼き菓子を作りましたが、
画像になる前になくなりました。



外は雪景色？ と勘違いする景色を見ながら
・・・もおお遅い～・・・などとカラオケに興じ



まだ、夕方の6時前なのに店じまいするという
しらとり台第一菜園始まって以来の
前代未聞の早じまいでした。

2013.01.13 菜園で『どんと焼き』

初めは盛大に外で焼くつもりが、松飾りが十分に集まらず、しかも近くの畑には消防車が出動！
しかるに今回はストーブで松飾りを燃やし、餅を搗いて安倍川、降ろし大根などで・・・
清水港から桜エビも届いて・・・



餅つき機をセットして準備を開始



ストーブを囲んで・・・



白菜と豚バラ肉の蒸しもの



ホーム玉ねぎの卵とじ



アユの蒸し焼き



そして最後はやっぱりカラオケ

2013年も、1月2日の新年会（菓子交換会）から始まりました



取りあえず集まった方々で乾杯
(これが3回目?)



ストーブの周りに並んだ食材の数々
手作り羊羹、白菜漬け、落花生、
煮豆は菜園で採れた丹波黒大粒大豆などなど



おでんの大根はもちろんここで収穫したもの



これは鹿児島産鹿肉のストーブ焼き
このほかに猪肉もストーブ焼きしました



ローストチキンの黒コショウまぶし



今宵も華やかに新春カラオケ



新人登場（一番左端の人）
酒好き、歌好きにはたまらない至福の時

外から見たらこんな感じ
これが19時半で、22時前
にお開きとなりました

