

## 2016年版

### 2016年11月26日(土)獅子鍋大会

ドミタスの仲間に鹿児島出身の方がいて、実家の檻にかかったイノシシを捌いて肉を提供され、イベントは獅子鍋大会となりました。今回は18人で開会、途中参加が4名で、総勢22人でした。



良い天気にもまれて、弱いながらも暖かな日差しのもとで開会の乾杯です。



カチカチに凍っていた鶏もも肉をいつものように切り刻んで炭火焼。



これがイノシシの肉です。



獅子肉、大根、ゴボウ、こんにゃく、ネギ、生姜、豆腐、味噌、酒、砂糖を使って…30cmの鍋があふれそう



今回はたこ焼き名人が参加し、外側カリカリ、内側ふんわりのアッチー！



菜園の炊飯器が不調で、今回は鍋で炊飯。茹でダコ、油揚げ、しょうゆ、出し粉で炊いた4合のたこ飯です。



聖護院蕪の千枚漬けは、写真を撮る前に完売。追加の蕪焼きは焦がしてしまって不評でした。



美味しいお酒は山口県のプレミアム五橋



やっぱりイベントの最後はカラオケ。年々終わりの時間が早まっています。みんな夜深しが辛い年齢に…

2016年06月18日(土) 餃子祭り  
この日はよく晴れて日差しが強く、久しぶりにテントを張ってイベント開催。  
Sさん提供のジャガイモ「出島」は焼きジャガ、茹でジャガ、いんげんと竹輪の炒め物などに。  
酒の肴は次から次に、レンジ玉ねぎや手作り味噌とろろきゅう、焼きバナナにシナモンシュガーをかけてデザートにと



菜園入り口から会場を見る。テントの下では宴会テーブルのセッティング。



焼き鳥が焼きあがって乾杯



わが菜園のアイドルも51になり、お母さんを連れて参加



150個分の餃子の餡が完成



おー、綺麗にひだもついて…



バーベキューセットで餃子を焼けば、

ひき肉とニラ、キャベツ、大葉など



今回使用した燻製器

Mさんの技が冴える



燻製器の中身は子持ちシシャモ

火力調節が難しく、3回目にしてこの出来に



いんげんとジャガイモ(出島)、竹輪の炒め物  
味付けは醤油とみりんだけ



2016.6.18



2016.6.18



2016.6.18

2016年3月19日(土) 午前8時ころは曇りで北西の空にはちょっと晴れ間も見られ、今日はイベント日和になるかと。しかし、準備を始めて間もなく予報通りに雨が降りはじめ、外での作業はできなくなってブルーシートで雨除けをし、予定のメニューを消化することに…。雨にもめげずに今回の参加者数は15名でした。それでも弱い雨は午後になって上がり、3時過ぎには日差しもあって夜7時の閉会まで宴会は無事に完了。



2016.3.19

このイベントでは最初に焼き鳥を作ります。



2016.3.19

焼きあがった炭火焼き鳥をサカナに乾杯です。



2016.3.19

今回のメインは柔らかバリバリ焼きそば。



2016.3.19

焼いたそばを取り出して肉と野菜を炒める



2016.3.19

最後に全部合わせて特製のたれで味付け完成。



2016.3.19

こちらはNさん特製のあんかけ焼きそば。  
海鮮風味の具沢山でとても美味しい。



2016.3.19

そしていつもの豚バラ肉の燻製



2016.3.19

ウィンナーの燻製



2016.3.19

恩田川に降りて  
野生のからし菜を摘む勇敢なおじさん。



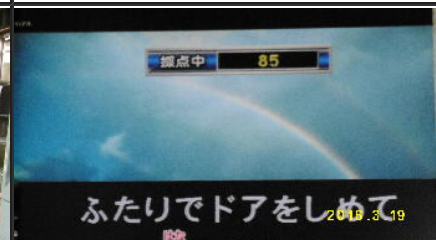
2016.3.19

そのからし菜を茹でておかかとポン酢をかける



2016.3.19

あとはゆっくり飲みながらカラオケを楽しむ。



2016.3.19

今日は点数が低く、ドアをしめる時は85点でした。

2016年 年の初めの菜園新年会  
顔ぶれも昨年と変わらず、年々歳々老齢化の一途をたどり、穏やかな正月の天気の下で祝い酒。



ストーブの上には、  
おでんの土鍋、シヤモ、石モチ、黒はんぺん



鮭の薫製、かまぼこ



茹で落花生、真鱈(いずれも冷凍)



切り餅(真空冷凍)



ほかにはスルメ、松前漬け、手造り羊羹など



秋田の名酒『まんさくのはな』と  
山形・酒田の名酒『上喜元』



← 突然現れた農夫と貴婦人  
お開き間際にチョット一杯！ →

