

芋煮会2024



0. 計画

(1)期日 令和6年10月7日(月) (2)場所 深谷・KajisanFarm (3)参加者 長工OB、LMC他
(4)会費 2,000円 (5)小雨決行(天井雨除け有り、但し、雨具準備)

1. スケジュール

- (1) KajisanFarm 集合…10時頃、役割開始10時半(料理担当、会場整備担当、他)
※カジサンファームで野菜の収穫は一部事前収穫をして置きます。
(2) 野外料理・食事・・・料理10半～12時 食事12～14時 後片付け14～15時
(3) 帰路・・・15時帰路

2. 芋煮会メニュー

- (1) 山形芋煮会鍋・・・Kajisanファームで作る
(2) ホタテ貝柱炊込みご飯・・・大きな釜で作ります
(3) バーベキュー・・・山海の材料を炭火焼き(網焼き・炭は準備、卓上コンロで各自が焼く)
(4) ふかし芋・・・サツマイモ、里芋、ジャガイモを蒸鍋で蒸かす。
(5) 茹でピーナッツ・・・掘りたてを塩茹でにする。
(6) 飲物・・・缶ビール24本、ノンアルコール6、ウーロンチャ(2瓶)1本、酒1本、他
(余剰分は幹事が買い取ります)

3. 各自持参するもの

- (1) お金 (2) 保険証コピー (3) 常備薬 (4) **空タッパウェア** (5) **密閉容器(汁入れ)**
(6) ビニール袋 (7) 前掛け (8) 軍手 ※皮膚の弱い人はゴム手袋を用意、
※街中ですので登山の服装は不要。 **※汚れても良い服装と靴でお出かけ下さい。**

4. 参加者 10/6 現在)

No.	参加者	携帯電話番号	出欠	No.	参加者	携帯電話番号	出欠
1	梶山 實 (CL)	■■■■■■■■■■	◎	8	金井 博光	■■■■■■■■■■	X
2	星 富夫 (SL)	■■■■■■■■■■		9	原 勝英	■■■■■■■■■■	
3	勝沼 正敬	■■■■■■■■■■		10	山川 昭男	■■■■■■■■■■	X
4	大嶋 實	■■■■■■■■■■		11	成田 修	■■■■■■■■■■	
5	川村 吾一 (SL)	■■■■■■■■■■		12	加藤 智	■■■■■■■■■■	
6	今井 幸夫	■■■■■■■■■■		13	木間 勝	■■■■■■■■■■	
7	樋口 昭	■■■■■■■■■■		14	川澄 昂	■■■■■■■■■■	
※電車の遅れや、道の迷いがあったら上記の携帯電話で梶山へ連絡下さい。							

5. 会計予算…別紙(購入品は事前に梶山が準備して置きます)

6. 道具・備品…KajisanFarm で準備

山形・芋煮会メニュー



<材料リスト> (15 人分)

里芋・・・2kg ゴボウ・・・2本
 牛コマ肉・・・800g 人参・・・2本
 こんにゃく・・・2枚
 厚揚げ・・・2枚
 長ねぎ・・・8本
 水・・・14カップ
 しめじ&舞茸・・・適量
 だし醤油・・・適量、日本酒・・・適量

山形の芋煮会メニューには人参・厚揚げは入っていませんがお肉を減らしており、家庭版を追加する。

<作り方>

(下ごしらえ) 里芋は水洗いをしてから食べやすい大きさに、厚揚げは5mm幅くらい、こんにゃくは手で一口大に、ねぎは大きく斜めに、牛肉は4~5cmにそれぞれ切る

1. 水を鍋に入れ、里芋とこんにゃく入れて煮る。(水は完成時の1/3程度とし、早煮えにする)
2. 里芋に多少固さが残るうちに牛肉を入れる。
3. 日本酒、だし醤油の順に調味料を加え、最後に味噌を加えながら味を調える。(水を追加して行う)
 ※味付けは鍋奉行を受けた方をお願いします。
4. しめじ(舞茸)を加え一煮立ちしたら最後にねぎを入れてできあがり。※お好みで唐辛子をお使いください。

釜炊きご飯の作り方



材料

1. 新米コシヒカリ 12人*110g ≒ 1350g **釜3升炊き**
2. 水 1, 350g * 1.2 = 1, 620cc → 1, 550cc (新米は3%減、具の水分も差し引く)
3. ホタテ 適量 (市場で在るもので安いもの)

炊き方

1. **洗米**・・・ボールに米を入れ、水を入れて素早く研ぐ、3回くらい水を入替えて糠の濁りを取る。水切りをして、洗った釜に入れる。
 (コツ・・・素早く水を入れ、軽く混ぜて素早く水を捨てる。糠くさい水の匂いを付けない)
2. **水計量・ひたし**・・・洗米を釜に入れ、水 1,550ccを計量して入れる。その後、ひたし時間を30分とる。
3. **ご飯炊き** (コツ・・・はじめちよろちよるなかぱっぱ、赤子泣いてもふたとるな)
 - (1) ここからカマドに火を入れ、徐々に火力を上げる (はじめちよろちよる)
 - (2) マキをくべて“沸騰させる” (なかぱっぱ、赤子泣いても蓋とるな)
 - (3) 炊き上がりの匂い監視…**吹き上がりが止まったらやや火を落とし、釜の匂いを嗅ぐ**…おこげの匂いが出たら出来上がり。火を落とす。
 - (4) 蒸らし…ヘラで底からさっくりと混ぜる。置き火だけで1い0分位蒸らす。
 このときも釜の匂い監視を怠らない事。
 - (5) **ホタテを予めほぐして味付けをする。蒸しの時に混ぜる。**

カマドでご飯炊き

この写真の半分位の火加減。