

～～第8740回～～

谷津山で山ごはん

～R1. 8. 10～

8/5は「山ごはんの日」で、また「奴の日」「親子丼の日」でもある。7～8月は夏山企画が多く参加できる山行が少ないという意見があったことや、8月の予定山行の参加者が少なかったため急遽地元低山山ごはん山行に変更した。実施日も土曜日にしたところ参加者18人と大勢となった。山ごはんなので食材や調理方法も工夫した。清水山公園に集合し、事前に購入した食材と水を分担してザックに収め出発。連日暑さが続き今日も朝から太陽が照り付けて猛暑日になるかも。人工滝の上の展望台を通り歩き始めると直ぐに汗が噴き出す。山頂は眺望が良く、市街地から周辺の間々まで見渡すことができる。古墳時代前期の前方後円墳の案内板もある。ライオン砦で山ごはんを作る予定だったが、日影がなく熱中症の危険もあるので引き返しピクニック広場に場所を変更。広い桜の木陰と東屋があり風通しも良く心地よい。早速、二班に分かれて山ごはん作りに取り掛かる。1班は親子丼・味噌汁・冷奴、2班はごはん炊き・サラダ・デザート。全て素材から調理する。担当の作成したレシピのもとそれぞれ調理にかかる。圧巻は親子丼、味付けは「おでんの素」のみ。作っている者同士、本当に親子丼になるのかと疑心暗鬼。約1時間の調理後、各自の食器に料理を盛り付け食事会が始まった。特に気になっていた親子丼は抜群にうまい。知らなければ誰も「おでんの素」とは思わない。ごはんが若干残ったが、あとは全て完食。真夏のおいしい山ごはんのひとときを楽しく過ごして解散した。

追記：当日のメニューは、

献立①親子丼:2リットルの水におでんの素4袋、玉ねぎ6個を入れ中火、沸騰したら鶏肉を入れる。鶏肉に火が通ったら、溶き卵20個を2回に分けて入れる

献立②ご飯:無洗米2kgをコップで炊く

献立③みそ汁:だし入り味噌400g、切干大根、カットワカメ、麩で作る

献立④冷奴:各自にパック入りを配布、たれは醤油、ごま油、オリーブ油とねぎ、オクラ、大葉、キムチ、鰹節

献立⑤サラダ:マッシュポテトの素、マヨネーズ、キュウリ、コーン、レタス、塩昆布

献立⑥デザート:杏仁豆腐パック、マンゴーシロップ、みつ豆シロップを混ぜる

参加者:18名(静岡東15、静岡南2、静岡西1)

天気:晴れ

地図:静岡東部

コースタイム:清水山公園900…ピクニック広場1000～山ごはん調理1000-1100～昼食・親睦会1100-1300～片付け・解散1330

記録:静岡東支部 H. F