

# 芋煮会 2025



## 0. 計画

(1)期日 令和7年10月6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時半～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)  
ヤキトリ(串)  
(4) ふかし芋・・・サツマイモ、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16本、ノンアルコール6、ウーロンチャ(2號)1本、酒1本、他  
(余剰分は幹事がいただきます)

## 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(R6 参加者リスト) …変更のある方はメールか電話でお知らせください

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 寛 (CL)		◎	6	今井 幸夫		○
2	星 富夫 (SL)		○	7	原 勝英		○
3	勝沼 正敬		○	8	山川 昭男		○
4	大嶋 寛		○	9	成田 修		○
5	川村 吾一 (SL)		○	10	加藤 智		○
※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> ( 10 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



カマドでご飯炊き

この写真の半分位の火加減。

### 材料

1. 新米コシヒカリ 10人\*110g ≒ 1100g      **釜3升炊き**
2. 水 1,100\*1.2=1320cc→1,100cc(具の水分も差し引く事)
3. ホタテ 適量(市場で在るもので安いもの、ホタテが調達できない時は他の貝)

### 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回ぐ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1100cc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)  
(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。