

## 第41回 鎌倉 源氏山

第11支部 (有) 東洋塗料商会  
戸黒巻男  
平成21年4月5日 晴れのち曇り

戸黒巻男こと大根田です、昔、私の息子が、悪友とうんこ座りをしていたので、「そんなところでとぐろを巻いてんじゃねえ」と、叱ったのがきっかけで私のあだ名になりました。そんなわけで、以後戸黒巻男を勝手に襲名させていただきました。

時は平成21年4月桜の花も満開、場所は北鎌倉へんなおじさんが続々集合、リュックにたっぷり水を積んだ人、ハイキングなのにウイスキーを持っている人、股間にぶっとい望遠レンズをぶら下げている人(たいていは自分の物に自信がない人)、二日酔いの人、起きているのか、寝ているのかわからない人、一人ではどっかに行ってしまうので奥さん同伴の人、祭日なのにどこにも行くところがない人、などなどなど明細は下記の通り。

磯部さん、内田さん、乾さん、原さんご夫婦、秦さん、森さん、若林さん、小川さん、森山さん、石倉さん、事務局山本さん、今回初参加の丸石化学品の松下さん、それと私総勢14名の、危ないおじさんと姥桜珍道中の始まりです。

北鎌倉の駅を定刻9時(集合時間に遅れると罰金1万円)浄智寺にむけ乾幹事を先頭に出発しました。今年は桜の開花が早く、今日まで花は持たないと思っていましたが、寒さと、雨が降らなかったことが幸いし、浄智寺は桜の花が満開でした。お知らせの通り葛原ヶ岡ハイキングコースで源氏山に登り銭洗弁財天にお参りしました。

時間的には、早いのですが、みなさん待望のお昼の大宴会です。ビニールシートを引き、車座になってまるでお花見気分、内田さんが1グラムでもリュックの重さを減らしたいのに、ウイスキーの1リットルの瓶を持参してくれました、でも一周するとなくなってしまうぐらいのハイペースです、例によって磯部さんが紅茶を入れてる間に、私が作ったチーズと卵の薫製を出しました。今回初参加の松下さんは、単身赴任で自分でぬか床を作っているとのことで、大変おいしい漬け物をいただきました。

ほろ酔い気分佐助稲荷神社を見学し、裏大仏ハイキング通りをたどり鎌倉の大仏を見学したり、しなかつたり、途中でアイスクリームを食べたり、コロケを買ったり、お土産屋を冷やかしたり、てんでみんな好きなようにしていました。

私は昔から神社仏閣は嫌いです、北鎌倉の駅に着いてからずーと肩のあたりに

感じるのです、頼朝の怨念を。源頼朝は52才の時、馬に蹴られて死んだそうです、武士が馬にですよ、まだやりたいこと、しなくちゃいけないこと、心残りだったと思います。

昔日本史でイイクニ(1192年)作ろう鎌倉幕府と覚えましたが、今の子はイイハコ(1185年)作ろう鎌倉幕府なんですって、なんかすっきりしませんね。

そんなことを考えている間に、鎌倉の駅前通りを歩き、駅に着く寸前を左に曲がりお目当てのお好み焼き津久井につきました。

これからが大変、とても文書では書き表せません。初参加の松下さん次回は欠席かな？心配です。

お好み焼きについて一言、関東は上から押さえるが、関西では絶対に押さえません、お好み焼き、たこ焼き、うどん、小麦の文化はやっぱり関西でしょう。

たっぷり飲んで、食って、しゃべって、この人たちが立派な会社の社長さんとはとは誰も思わないでしょうね、ここだけの話。

今回は私がハイキング同好会に参加した中では、一番楽なコースでした。幹事の乾さんご苦労さんです、今後も危ないおじさん、おばさんたちをよろしく願います。

またこれだけのユニークな人たちが集まるのも、磯部さんの人徳だと思います。

磯部さんが清水の次郎長ならば、大政はもちろん内田さん、小政は今回欠席の海老名さん、森の石松はやっぱり乾かな！

## ハイキング同好会御用達の薫製の作り方をご説明します。

まず写真A①は家庭用の直径30cmのアルミのボール ②はおなじみのペール缶 2個 ③鉄の棒長さ25cm 2本 35cm 2本 ④ハンマー付き皮スキ ⑤ペール缶のふたを止めるバンド

ペール缶は口と口を合わせバンドで締めて下さい。バンドがきつい時はハンマーでたたいて広げること。今度はペール缶の底を皮スキで抜いてください。片側だけです。

今度は抜いた口の端から4cmと15cmのところに写真Bのように、網を乗っける穴を全部で8箇所あけて下さい。後でわかると思いますが4cmの穴は長さをしっかり守って下さい。

最後が一番難しい窓の開け方です。写真Cの様に溶接箇所のすぐ横のところから、皮スキを入れて下さい。後は金属用のはさみで広げて下さい。できれば石油缶の板でふたを作り、ちょうつがいをつけると完成です。

次は材料です①あらびきコショウ②プロセスチーズなるべく安物③スモークウッド

最初にチーズに薄くサラダ油を塗って、コショウをたっぷりかけて一晩冷蔵庫の中に入れておいて下さい。

薫製には冷薫、温薫、熱薫がありまして、今回のチーズとか卵などは温薫がよく、最高温度を60度ぐらいに持っていきたいため、温度計をつけました。

さていよいよ薫製の始まりです。スモークウッドを半分に折ってください。切ってはだめです。火がうまく着かないからです。台所のガスコンロで火を着けるとすぐに着きます。最初に窓からローラーネット4インチを両端を少し曲げて入れます。その上から火のついたスモークウッドを乗せふたをします。写真Bの様に上から二番目の穴のところに、園芸用の網を置き、その上に先ほどのチーズを並べてください。アルミのボールをその上からかぶせて下さい。

一番上の棒を35cmにしたのはボールがちょうど引っかかって缶との間に隙間ができるのと、煙が結露した液体(木酢液)を外へ導くためです。

時々温度計をみてください。50度になったらふたを開け温度を下げて下さい。1時間もするとスモークウッドが燃え尽きるのです寸前で残りの半分を足して下さい。新しいスモークウッド上に火のついているスモークウッドを乗っければすぐに火がつきます。

後はそのまま、猫とカラスに注意して、一日我慢すればおいしいスモークチーズが食べられます。

ご質問等ネットで受け付けます

to-yo@parkcity.ne.jp