



■8月1日「大濠花火大会」に行ってきました!

今年の酷暑はあまりにも凄くじっとしてても暑いので、「エアコンが壊れた!」「暑くて眠れないので寝室に急いで取り付けてください」とお電話が続いています。工事から帰ってきたら、「大濠公園の花火大会に行ってくるね!」と父と母が二人で出かけたそうです。じゃあ我々も、急いでお店を閉め7時半に地下鉄に乗って六本松まで行きそこから歩いて大濠公園に向かいました。久しぶりに出てきたのですが、やはりすごい人出です。大濠高校の横からもうすでに花火が上がっていました! 気象台の横の道から入ったのですが、会場前でとてもきれいに見える場所がありました。本当は「立ち止まらないでくださ〜い! 左側通行をお願いします!」と、真横で警察官が叫んでいます、これ以上前に進めないで仕方ありません。でもちょうどよいくらいの位置に花火がきれいに見えるので、フィナーレまで見てきました。父母も良い場所で見ることができたそうで、結局合流せずに我々だけ六本松の焼き鳥屋さん「六文銭」で乾杯して帰りました!そこは昔から知り合いのテニス友達が経営しているお店で、満席でしたが奥の席に案内してくれて、沢山ビールを飲んでしまいました。焼き鳥屋さんですがカラオケ好きのお客さんが多く、我々もいつの間にか2曲歌う羽目になりました。いまだにブラウン管テレビのカラオケで、客層もシニア層が多くほんとはちょうどよかったかな?と思う楽しい時間を過ごしました!



■今年はキャンプに行く予定です!「蔵迫温泉オートキャンプ場」を予約しました!

10数年続けている夏のキャンプですが、昨年はお盆休みに今の家に引っ越したので、残念ながら途切れてしまいました。「うちの家でも周りに木が多いし池も見えるしここでいいやん!」家内はほんとに情けないことを言います。どうしても今年は行きたいなと思ってたら、お隣さんから「蔵迫温泉オートキャンプ場」を教えてもらいました。下見には行ってないのですが、とても良い所らしく、お盆に行ってきますので来月号でレポートします。

■オリジナル焼き網で簡単!焼き肉~地鶏炭火焼~ホイル焼き~焼きおにぎり~今ハマってる干物焼き!

アウトドアが大好きで、長年続けていますが、バーベキューなどの料理をするのに沢山の道具を持って行くのは面倒、でも炭火で料理がしたい!と言うことで10年位前から使っているオリジナル特製焼き網をご紹介します。VIEW通信に載せるためと、今回のキャンプに持って行くために新たに作成しました。

- ドーム型の30cm丸網を蝶つがいでつないで作りました
- 網の間に食材をはさんで焼きます
- 網の上では転がる肉団子やウインナーも網の中で転がしてむらなく焼けます
- 今回は焼いた後たれに漬けて、もう一度焦がして完成



- 花火の帰りに行った焼き鳥屋さんのメニュー「レンコン豚バラ」。レンコンの穴に明太を詰めしそと豚バラを巻いてます。同時に裏返すのも簡単です
- 今我が家のブームの「津田水産のひもの」です。その中でも人気No1がワイン鯖、炭火焼はさらに風味が増してお酒に最高です!



そもそもこの焼き網を作ろうと思ったのは、高千穂に行ったときに大きな焼き網で宮崎地鶏を煙モクモクで焼いているのを見て家でもやりたいと思ったのがきっかけです。小さな焼き網だと3cm角ぐらいの鶏肉を、一個一個ひっくり返すのも大変だし、すぐ転げ落ちて犬たちは大喜び、特に脂ののった鶏はすぐ炎が上がって真っ黒こげ。転げ落ちず頻りにひっくり返すことのできる器具を探しましたがありません。そこで自作しようと考えました。この焼き網一枚で普通の焼肉はもちろん、地鶏だけでなく転がしやすいウインナーも簡単、焼きおにぎりもホイル焼きも挟んだまま簡単に返せるので、片手にビールが可能です!

30cmのドーム型焼き網は以前は100円ショップにありましたが、この頃並べられていないので焼肉屋さんの使い捨て焼き網を買いました。フレームと取っ手はてんぶらの油しじ網の網を取り外してそれにドーム網をステンレス針金で固定しています。

■干物を炭火焼すると一層風味が増します!

だんだん歳をとると肉がたくさん食べられなくなって、いつも残念な気持ちになっています。我が家に時々お客様をお招きしてバーベキューをするところがありますが、お肉を焼く前に下記のような干物を小さく切って炭火で焼いてお出すると、ほぼ皆さん「おいしい!」と言ってくれます。若者はお肉をたくさん出すと大喜びですが、シニア層に大うけする干物を皆さんのレポートリーにお薦めします!我が家で今ブームの干物は早良区入部にある「津田水産」で買ってきました。干物はどこでも同じと思ってたら大間違いでした



■津田水産にはいろんな干物が並んでいます