

実はまた 行ってきました 産山キャンプ場

アトム福大前 2020年10月05日 第55号

VIEW 通信



●20~22日でもた産山キャンプ場に行ってきました!...今回8月に続きキャンプ行きの記事を書きようかどうか迷っていましたが、先月一緒に行ったお友達も、それぞれ違うキャンプ場にこの連休に行くそうで、我々も8月中旬に予約しようとしたのですが、もうすでにいっぱい、あきらめていたところ、1サイトがキャンセルになったことを知り、急遽行くことになったのです。

ただ大型台風以降気温が下がり、福岡でも涼しかったので寒さが心配でした。案の定初日の夜は6°Cでほんとに寒くて眠れませんでした。家内はちゃんと電気毛布で犬たちと高いびきで寝ていましたが、こちらには寒いのかユキもカナも来てくれません。それで翌日の夜は電気毛布を横にしてもらって、今度は暖かく寝ることができました。今回は我々だけだったので、全く自由に無計画で、買い物だけを目的に昼間は出かけ、早めの食事の用意の後、前回布川夫婦と盛り上がった「ボックス」を買ってきたので、焚火が消えるまでの間ゲームに興じていました。大人数の時も楽しかったのですが、今回周りは知らない人ばかり、豪華なテントやどんな料理をしているのかと、様々な人間模様を観察できました。全18サイトが満杯だったので、両サイドとの間隔が狭く色々聞こえてきます。60~70歳くらいの4人のグループはずっと話しています。うちの真横の家族は小さな子供の甲高い声がずっと続いていて、犬たちが吠えそう。朝、その奥さんが「ゆべは隣のいびきがひどくて眠れなかった。あつ!どちらかはわからなかったけどね。」と、うちを特定しないように話していましたが、「それ俺やん!」テントの中の音は筒抜けなのです。

しかしキャンプはリーズナブルで厳しいチェックアウトもなく、気分のリフレッシュには最高だと思います。今シーズンの我々のキャンプはこれで終わりですが、是非皆様も一度出かけてはいかがでしょうか?

●スモークマシンをグレードアップしました!...台風10号の時、我が家の被害はほぼありませんでしたが、自慢の手作リスモークマシンが風に2mくらい飛ばされ少々破損しました。それでこの際修理とともにグレードアップを考えました。それは冷燻です。スモークには「熱燻・温燻・冷燻」とあり、鶏や豚など味付けした生肉を80°Cくらいで燻製するのが熱燻、40~60°Cくらいでチーズやウインナーなどは温燻、そして生サーモンや明太などを30°C以下で燻製して生を保つのが冷燻と大きく分けます。当然真夏は気温が高すぎて冷燻はできません。でもどうしてもスモークサーモンが食べたくて何とか作りたと思ってたら、台風夜は25°C以下になってきたので今がチャンスです。

ネットで冷燻の方法を調べましたが、なかなか良いアイデアは掲載されていません。いくら大きなスモーク箱を作っても、下に熱源(ヒーター)を置いてスモークチップを熱すると庫内温度が上部で80°Cを超えるのです。初めのころ何度もスモークサーモンが塩じゃけになってしまい、悲しい思いをしていました。それで熱源を使用せず、「スモークウッド」を使うことにしました。一度火をつけると熱せずとも煙が持続するのです。しかししばらくすると酸欠して煙の量が極端に減ってきたりたち切れするのです。

そこで私、だてに半世紀にわたり電気屋をやってきたわけではないところを見せてやろうと知恵を絞って冷燻マシンの製作を考えました。ほんとはネットにも出ていないので、公表はしたくないのですが完成後第一回目の燻製から大成功を取めたのでどうしても皆様にお話ししたくなりました。但し完成後、サイズのマシンを常設することは少々困難であることと家内から指摘があり、半分はその都度倉庫に入れることになりました。おかげで倉庫の中がいつもスモークの香りで充満されています。

■新燻煙送風機 ■バケツ内のヒーター ■燻製庫の背面に穴 ■15cmのパイプで接続 ■27°Cでこの燻煙がきます ■庫内は煙が充満 ■燻煙後は風乾燥



金属缶の中に電気ヒーターを入れて燻製チップを熱してもなかなかパイプから木製の燻製庫まで煙が届きません。そこで金属缶の横に小さな穴をあけ、小型のファンに速度調整用ボリュームを付け空気を送り込もうと考えました。ファンで強制的に燻製庫まで燻煙を送り、ついでに新鮮な空気も取り込むことで、やっと酸欠でチップがたち切れすることもなく最後まで燃えてくれました。

庫内温度は27°C、15cmのアルミのフレキシブルパイプを通過するときに温度が下がるようです。気温が高いときはこのパイプを扇風機で冷やすと温度上昇を抑えることができました。こうして今まで途中で消えた火をバーナーで再点火したり空気を送り込んだりして、かなり長い時間苦勞して燻製づくりをしていましたが、それがほぼ解決しました!そして熱燻や温燻の時は、木製の燻製庫の下部にヒーターを入れて熱し、金属缶からは少しづつファンで空気を送り込めばこれもたち切れなく燻煙できることがわかりました。これからは素材の味付けに工夫をしていきたいと思います。皆様もご興味のある方はぜひお知らせください!

●また四国の漁協に鯛を注文してみました...6月にカンパチを注文して以来、その漁協からよくメールが着ます。いろんな新鮮な魚介類や牛肉、豚肉、ウナギまでいつも美味しそうでつい注文したくなるのですが、読むだけで我慢していました。しかし9月末に「【200匹限定 別ける鯛】漁師自慢の逸品「須崎舞鯛」小ぶり一匹丸々1,600円! 送料無料!」となんと魅力的なメールがやってきました。小ぶりってどれくらい?よくわかりませんが重さは1.6kgと書いてあるのでそんなに小さくはなさそう...。クール便とかは送料だけで1,000円は超えると思うので、こんな価格では赤字では?と思うほどです。そこで二匹を注文してみました。10月3日に発砲スチロールに入って届きました!「重い!」なんともずっしりと重いのです。急いで開けてみると重たい鯛が二匹氷が詰められて入っていました。よく見ると鱗も落とされているし、内臓はもちろん血抜き神経抜きまで施されているとのこと。今回は一匹ずつ塩焼きと煮つけと作ることにしました。お刺身がおいしいのはわかるけど、今回は火を通しての料理、スーパーの鯛とどう違うか試してみたかったのです。そして実食!...塩焼き、煮つけ今まで食べたことがない美味です!父母も大変喜んでくれ、二日間に分け塩焼きと煮つけをすべて完食しました!またセールを期待しようと思います!「高知かわうそ市場」で検索すると出てきます。この鯛は「1,980円」に値上がりしていました。



10月号 おわり