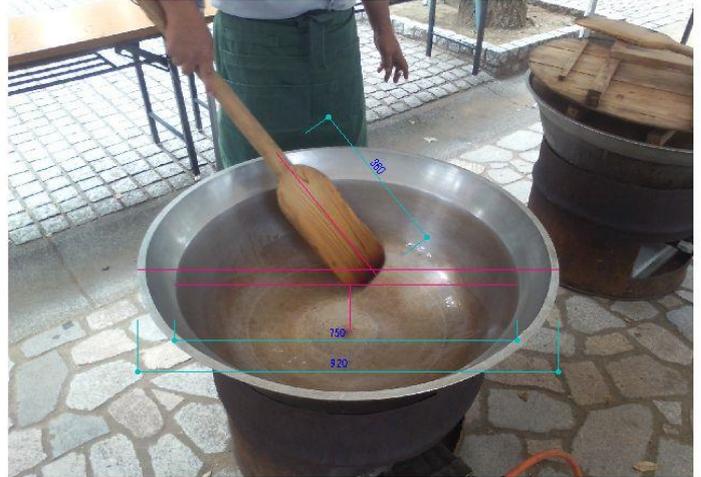
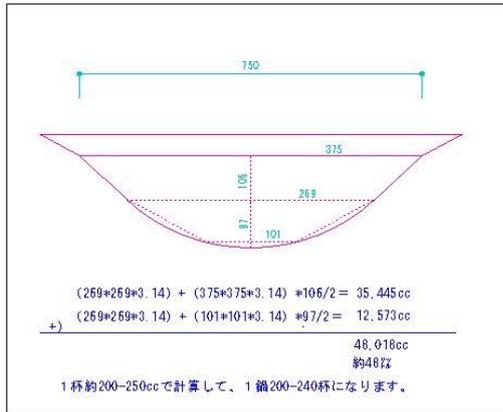

緑化祭芋煮レシピ

2013年5月25日 洞峰公園

天候：快晴 気温：25度

今回もおいしく完食致しました。

使用鍋の寸法



芋煮の材料 (1鍋約200杯分)

豚ばら肉：700-800g (薄切り肉 3-4cm角)
 サトイモ：1.2-1.5kg (4-5cm 一口大)
 ごぼう：200-300g 5本 (2-3mmの輪切り)
 だいこん：500-800g (2-3mm厚さのイチヨウ切り)
 にんじん：500-800g (2-3mm厚さのイチヨウ切り)
 こんにゃく：5枚 (1-2cm角)
 しいたけ：10枚 (2-3mmの薄切り)
 厚揚げ：10枚 (2-3cm角)
 とうふ：5丁 (手で軽く握りつぶしながら崩す)
 油揚げ：10枚 (2-3cm角)
 長ねぎ：5本 (3-5mmの輪切り)

調味料 (1鍋約200杯分)

サラダ油：適宜
 しょう油：約50cc
 水：約38ℓ
 日本酒：900cc
 みそ(ダシ入り)：750g-1000g
 本ダシ：500g-750g
 注意：だしの種類、味噌の種類により分量を適宜調節し、塩味を利かせすぎないように注意する。

その他準備物

- ・ 割り箸 (1500膳) ・ カップ (1500個) ・ セ味 (5瓶) ・ コンロセット (2台) ・ 大鍋 (2台)
- ・ プロパンガスセット (2組) ・ モンキーレンチ 2本 ・ 着火マンライター ・ テーブル (7台) ・ 包丁 ・ ざる ・ ボール ・ お玉 ・ ポリバケツビニールホース ・ まな板 ・ タオル ・ スポンジ ・ 洗剤 ・ 消毒用アルコール……等



写真：だいこん 2-3mm厚さのイチヨウ切り
 厚いと火の通りが遅く時間がかかります。



写真：本だし 500g ・ みそ 500g*2

作業手順



コンロ設置：準備作業

ブロックの向きと、ドラム缶火口の位置関係に注意してセットします。

コンロの安定性と炎と鍋底の位置関係で火力に差が出ます。

上の写真がベストセッティングかなと思います。

**注意：ドラム缶の錆が酷くなってきています。耐火塗料で着色したほうが良いと思われます。
(まだ、交換するには早いような気がします。)**



大鍋設置：準備作業

大鍋を設置した状態です。

かなり年季が入って風格が出てきていますね！良い感じですよ。

写真には有りませんが、使用する道具類を全て洗剤を使用して洗います。包丁その他は、確実に消毒しましょう。

作業に参加する人は、アルコール消毒剤と石鹼により手洗いを爪の間まで完全に行います。

写 真

一口メモ



鍋に点火：作業開始 10：20

火力：強火

よく鍋を熱して、完全に水分を飛ばし、鍋を熱々にしてください。



経過約3分後：豚バラ肉投入

火力：強火

サラダ油を十分に熱してから、豚バラ肉をほぐしながら投入します。

注意：油の飛び跳ね（ヤケド）に注意してください。

サラダ油約2回し入れ！

豚ばら肉の赤みが完全に無くなるまで、焦げないように2人で2本の大しゃもじで混ぜるように、強火でしっかり炒めてください。

注意：油が足りないようなら追加して下さい。



経過約5分後：にんじん投入

火力：強火

大しゃもじで混ぜるように、強火でしっかり炒めてください

写 真

一口メモ



経過約6分後：だいこん投入

火力：強火

大じゃもじで混ぜるように、強火でしっかり炒めてください。

注意：温度の下がった鍋を十分加熱してください。



経過約7分後：サトイモ投入

火力：強火

大じゃもじで混ぜるように、強火でしっかり炒めてください。(今回は里芋が柔らかいので、投入を後にしています。)

注意：サトイモをよく炒めて温度の下がった鍋を十分加熱してください。



経過約11分後：しょう油投入

火力：強火

大じゃもじで混ぜるように、強火でしっかり炒めてください。炒め時間2分以上

注意：鍋はだから大きく3回くらいしょう油を回しいれる。

写 真



一口メモ

経過約 15 分後：水（約 38 ㍓）投入

火力：強火

鍋の満水線より約 2-3cm 下まで水を入れる。
注意：水が回りに飛び散らないように注意してください。



経過約 35 分後：ごぼう投入

火力：強火

大しゃもじで混ぜるように、強火でしっかり炒めてください。

注意：温度の下がった鍋を十分加熱してください。（ささがきごぼうがベスト、水にさらしてあく抜きをしておく。）



経過約 37 分後：日本酒投入（900ml）

火力：強火

静かに日本酒を投入し、全体をよく混ぜる。
注意：日本酒投入のタイミングは、**だいこんが半透明になり、火が入り柔らかくなってから**投入すること。

写 真

一口メモ



経過約 43 分後：こんにやく投入

火力：強火→中火

静かにこんにやくを投入し、全体を混ぜる。
注意：投入のタイミングは、再沸騰し始めから投入する。（余裕があれば、こんにやくは手でちぎり、下茹でしておくとよい。）



経過約 45 分後：あくとり複数回

火力：中火

注意：野菜類が煮崩れしないように、火加減に注意してください。



経過約 55 分後：竹の子投入

火力：中火

注意：野菜類が煮崩れしないように、アク取りを忘れずにしてください。

写 真

一口メモ



経過約 65 分後：しいたけ投入
しいたけ：10 枚 (2-3 mmの薄切り)
火力：中火
注意：薄切りの椎茸です、アク取りを忘れずに
してください。
誓約書郵送結論



経過約 75 分後：ほんだし投入
火力：中火
ほんだし (500-750g) を投入し全体を混ぜ、
味を調整する。
注意：この時に、しっかりと味を整える、また、
後から味噌と豆腐を入れるので味に注意する。

この時点から味見役が増えます。(塩気が
薄い濃いのと意見バラバラ！真剣に楽しん
でます)



経過約 80 分後：厚揚げ投入
厚揚げ：10 枚 (2-3cm 角)
火力：中火
注意：何か入れるのを忘れていたと思ったら、
厚揚げが下のほうから出てきました。味付けま
だ大丈夫ですよネ？

写 真



一口メモ

経過約 85 分後：味噌投入

・味噌 (650-800g) を投入し全体を混ぜ、味を調整する。

みんなで味見、だんだん味が解らなくなるが、最後はなぜか美味しくなる不思議？

(味噌は容器に残らないように使い切りましょう。)



経過約 90 分後：油揚げ投入



経過約 95 分後：ネギ投入



経過約 100 分後：豆腐・長ねぎ・油揚げ投入

火力：中火→強火→中火→配布前に消化

豆腐 (手で崩しながら)、長ねぎと油揚げを入れ、ひと煮立ちしたら完成です。

注意：沸騰させすぎないように、火加減に注意する。

9時30分から始まって、12時00分配布開始できました。鍋に火を入れただけから約1時間40分でした。

配布状況です。



おいしい?! いも煮の完成です。

1回目 2鍋は、12:00 から配布約30分で終了しました。

2回目 2鍋は、14:00 から配布約40分で終了しました。

2回目の鍋の仕込みが終わらないと、いも煮班は昼食が食べられません。



皆さんお疲れ様でした。

今回の調理スタッフ

料理監督：中嶋裕幸

料理長：宮本孝夫 副：栗原忠

見習い：中村淳一

板場：貝沢・染谷

味見係：その他大勢

写真撮影：栗原忠

記事編集：栗原忠



今年から春の緑化祭が1日だけの開催になりました。

また、秋の緑化祭をお楽しみに！