

奥多摩アウトドア体験・第4回

令和5年10月28日(土)～29日(日)に奥多摩アウトドア体験・第4回を開催しました。
〈燻製教室②〉

1日目は燻製にする食材の仕込み作業とからし味噌作りをおこないました。

山女魚のエラ取り作業



ベーコン用の豚肉に塩をすり込みます



青唐辛子を刻み、味噌を作ります



2日目は燻製作業とクルミを使った木工をおこないました。

仕込んだ食材を燻製器に入れていきます



燻している間にクルミを使ったネックレス・キーホルダーを作ります



じっくり燻す事数時間、山女魚、ソーセージ、ベーコンの燻製が完成しました



昨日から寝かしていたからし味噌を味見・容器に詰めていきます



燻製をお土産にしてイベントは終了しました



なんとか失敗する事がなく、たくさんのお土産を持って帰っていただき、無事イベントを開催することが出来ました。
ご参加いただきありがとうございました。またのご参加をお待ちしております！

