

**燻製器・燻製のつくり方**

- ① ダンボールを用意。ジュースのダンボールなど縦に長いものが良い。
- ② 箱の下方にアルミの皿を出し入れするための扉をつくる。
- ③ 箱の上部に串を刺し、網を置いたりひもが吊るせるようにする。
- ④ スモークしたい食材を網に並べたり、ひもに吊るしたりする。
- ⑤ アルミ皿にチップを入れ、チップに火をつけ、箱に入れる。
- ⑥ 扉を閉め、火加減を見守る。途中、煙の出が悪いようなら火の着きを確認する。

2時間ほどで完成！

【山焼き】

「山焼き」は農事に先立つて行われる一大行事です。県内では北広島町の雲月山（うづつきやま）五百二十㍍、や安芸太田町の深入山（しんにゅうざん）一千五百三㍍が有名です。山焼きは、山の火を防ぐための火ぎり道（防火が立っている）で、同じ場所から繰り返し恵みを得ることができました。

【燻製】  
燻製とは、肉や魚などの食材を煙で燻することで殺菌し、

## 昔は保存性・今は香りと旨さを求めて

### 日帰りイベントで手作り温薰



くんせい  
燻製・山焼き

人々は、「いかに食材を長持ちさせるか」に工夫を凝らしていました。諸説ありますが、現在では、冷蔵庫が普及して食材の保存が容易になりました。燻製の原型は古代ローマ時代までさかのぼるようです。燻製に求めるのは「独特の香りと旨さ」に変化しています。

今回紹介するのは、手順を簡略化して、日帰りイベントで実施できるように工夫した手づくり燻製器による「温薰法」です。

温薰法は、三十度未満で、身近な道具を使用した

燻製を作る方法です。

準備する道具は、段ボール箱、串、金網、たこ糸、アルミ、スマートチップ。スマートチップは、ホームセンター、アウトドア用品店で容易に入手できます。

チーズやインナーは、そのまま網やひもに吊るすと、

二時間もすれば立派な燻製の完成です。肉や魚などは、調味料で下味をつけ、事前に火を通じておけば、完成までの時間を短縮できます。ベーコン・ハム・ゆで卵・ホタテ・エビなど、さまざまな食材で挑戦してみてください。

市町村合併を控え、地域の活力低下が懸念される中、住みよい地域社会を形成するため、公衆衛生推進協議会、社会福祉協議会、体育協会などが手を取り合い平成十六年に組織された。

市公衛協では、十八年度

注意点は、火を扱いますので、温薰中は燻製器から目を離さないようにしましょう。

また、このつくり方では保存性は高くありません。その場で食べ切ってください。

【山焼き】

「山焼き」は農事に先立つて行われる一大行事です。県内では北広島町の雲月山（うづつきやま）五百二十㍍、や安芸太田町の深入山（しんにゅうざん）一千五百三㍍が有名です。山焼きは、山の火を防ぐための火ぎり道（防火が立っている）で、同じ場所から繰り返し恵みを得ることができます。

【山焼き】

火帯（火）を作ったり、天候や風を読むなど多くの人手と経験が必要であり、危険を伴います。それでも、古来から山焼きが続いてきたのは、里山の恵みが人々の生活に必要不可欠だったからです。早春に野山の枯れ草を焼けば、樹木の育成を抑えて草原を保ち、牛

うだ。地区公衛協会長の野田一三さん（当時は、住民が歩きたくなる場所にしようと遊歩道の整備を決意。平成二十年から作業を開始し、四年かけて住民の手に

うだ。地区公衛協会長の野田一三さん（当時は、住民が歩きたくなる場所にしようと遊