



交流会（サバイバル自炊）

Networking event (Survival self-cooking)

大鍋バイキング MENU



この交流会は、第4回井戸端会議を開催する際に、サバイバル自炊を取り入れるなど、大幅にリニューアルされました。

今では、「井戸端屋台」と並んで、会議の名物となった活動メニューです。

共通課題★「豚の塩釜」

1班担当★「回鍋肉（ホイコーロー）」

2班担当★「麻婆豆腐」

3班担当★「牛肉とキャベツのにんにくじょうゆ」

4班担当★「豚肉といんげんの中華炒め」

5班担当★「手羽元の黒酢煮&煮卵」

6班担当★「豚の角煮&煮卵」

7班担当★「いかくん漬け」「ゆで卵40個」

8班担当★「きゅうりのわさび漬け」「ゆで卵40個」





マイクでの確かな指示



西条の美酒で鏡割り



みんなで手を出し口を出し



満面の笑みで料理作り



段ボール窯で塩釜作り



上手に切れていますよ

今年のテーマは肉を使った大鍋料理。班ごとにレシピに沿って大胆かつ繊細に作業を進めていきました。大鍋に具材を入れてかき混ぜ姿は、まさにサバイバル。。



なかなかの包丁さばき



まぜて、まぜて、大鍋料理

出来上がった料理は、どれも大変おいしく、共同作業後は、互いの地域での活動の話に花が咲き、参加した誰もが大満足の交流会になりました。



味付けも、任せとけ



共同作業で交流も深まる



きゅうりのわさび漬け完成！



最後は、火加減が勝負！

最高 おやし

もちろん、片づけも全員の協力で完ぺきでした。