

南無ちゃんのブログ 2011年12月

12月1日(木)	アマチュア無線にカムバック.....	2
12月2日(金)	エアライフルのターゲット.....	3
12月4日(日)	家族旅行(京都).....	4
12月5日(月)	ピザ窯製作、耐火煉瓦1段目.....	5
12月6日(火)	大佐山から千屋温泉へ.....	6
12月8日(木)	空撮用カメラサック.....	6
12月9日(金)	アマゴの燻製は黄金色.....	7
12月10日(日)	鯛と鮎の燻製.....	8
12月11日(月)	燻製作りは道楽ですね.....	9
12月12日(火)	鯛の燻製はナイスな肴です.....	9
12月13日(火)	ピザ窯完成！.....	10
12月14日(水)	ミニユンボの化粧直し.....	11
12月15日(木)	ディスクグラインダーは安い.....	12
12月16日(金)	雪のちらつく寒い日.....	13
12月17日(土)	ピザ窯火入れ.....	14
12月18日(日)	今日は昼帰り.....	15
12月19日(月)	寒い日は燻製作り.....	15
12月20日(火)	インプラント完成.....	16
12月21日(水)	葡萄菌初日(苗の仮植え).....	17
12月22日(木)	ベーコン作り.....	18
12月23日(金)	ピザランチ.....	19
12月24日(土)	シャック(無線小屋)の片付け.....	20
12月25日(日)	すっきり整理.....	21
12月26日(月)	久しぶりに Arduino.....	22
12月27日(火)	Arduino のつづき.....	23
12月28日(水)	門松を作りました.....	24
12月29日(木)	マッサージチェアを買いました.....	24
12月30日(金)	ベーコン作りに挑戦.....	25
12月31日(土)	大掃除.....	26

12月1日(木) アマチュア無線にカムバック

朝から曇り空で寒い一日でした。冬になると、こんな日も多いよなあ・・・そうだ、こんな日は部屋に籠って遊ぼう！ということで、アマチュア無線を再開することにしました。手始めにシャック(無線小屋)の掃除をし始めました。

無線機のチェックをしたいのですが、4本のアンテナタワーのアンテナはどれも使えそうにないので、移動用に使おうと昨年動作チェックした CushCraft 社の R5 をシャックのすぐ脇に仮設のつもりで建てました。



12月2日(金) エアライフルのターゲット

今日も曇天の寒い日でした。午前中は役場に土砂崩れ復旧工事の報告書を提出に行ったり、銀行に住民税や国民年金を支払いに行きました。来年は収入がゼロなのに、住民税や国民年金はしっかり納めなければならないと思うと、今からぞっとします。

午後からのんびりとエアライフル用のターゲットを作って過ごしました。3ミリのベニヤ板の端切れを利用して、的のテンプレートを作りました。そのテンプレートを新聞紙にのせてカラーズプレーを吹き付けます。新聞紙を竹竿に引っ掛けて洗濯ばさみで止めます。

これをターゲットにして30mの距離からエアライフル(猿・鳥追払い用)で狙撃するのですが、なかなか当たりません。地道に練習あるのみです。BB弾は3000発程あるので、1日20発ずつ撃つても半年分あります。



12月4日(日) 家族旅行(京都)

久しぶりに家族で旅行に行きました。両親と家内、娘二人の5人連れです。今回の旅行は娘達が企画してくれました。両親も歳なので、なるべく歩く距離が短くなるように、高台寺の近くに宿を取り、高台寺や周辺を散策しました。

まだまだ、もみじが美しく12月4日までライトアップされているということで、青蓮院門跡を食後に訪れました。ライトアップされた紅葉というのは中々いいもんでした。

翌日は、知恩院や圓山公園、二条城を訪れた後、昼食を京都駅の地下街でとって、午後5時頃には家に帰り着きました。



12月5日(月) ピザ窯製作、耐火煉瓦1段目



やっと土台が完成し、ピザ窯本体の部品である耐火煉瓦を敷くことができました。その下準備としての墨つけやら天端直しやらに手間取りました。結局、今日のところは1段のみで良しとしました。

薪を置くための場所として作った土台のアーチが綺麗にできました。土台の大きさですが、少し大きすぎるような感じがしています。耐火煉瓦の面積は105 x 115cmなのに対して、土台は160 x 160cmあります。土台の高さは丁度良いような感じです。

12月6日(火) 大佐山から千屋温泉へ

天気予想によれば、大佐山は午前中、弱い南東の風ということだったので、大佐山に行きました。着いてから気づいたことですが、今日はスクールが休みの日だったのです。でも朝、家を出る前に Yuki 上さんに電話で連絡していたので、かろうじて追い返されず、山に登りました。Yuki 上さんが飛び、O 森さんが飛んだのですが、「なんちゃんは、止めとこうか！」という悲しいオファーがあり、飛べませんでした。

ダイワで昼飯を食べてから、奥谷・菅生を経て千屋に行きました。

千屋温泉「いぶきの里」に着くと、スキー場にはクラッシュアイス山が見えました。来週末にはスキー場開きをするそうです。千屋温泉で約1時間ゆっくり入浴しました。露天風呂もあるし、サウナもあるのでとてもナイスな温泉です。

温泉の次は、すぐ隣の「つりぼり石田」に行ってアマゴを確保しました。寒くなって空気も乾いてきたのでアマゴの燻製を作ろうという算段です。

サンパークに寄って、夕食の材料を調達して帰宅しました。

12月8日(木) 空撮用カメラサック

昨夕は一番館に藤井康一さんのライブを観に行き、打ち上げにも参加させていただきました。今朝、ホテルで目覚めると外は雨。家に朝帰りしたけど、寒くて何もする気になれず。ネットサーフィンをしているうちに昼前になり、昨日買った Low-G のナイロン弦をウクレレに張りました。ついでにアリアのサイレントギターの弦も張替えました。

昼からは、お裁縫をしました。作品は空撮用のカメラサックです。



パラグライダーで飛んだときに、デジカメで空から撮影しようという魂胆です。お裁縫といっても、フライトコンテナとカメラサックの両方にマジックテープを縫い付けたのと、カメラサックに穴を開けて、開口部を処理しただけです。撮影中の画像をモニタするのは無理ですが、フライトする前に、スタートボタンを押せば動画が記録できるという寸法です。

写真のように、フライトコンテナにデジカメの入ったサックをマジックテープで取り付けます。カメラサックは PENTAX の純正品で、穴明け加工しました。写真右上の機械は Flytec のバリオメータ、左上の機械はユピテル工業の GPS です。

12月9日(金) アマゴの燻製は黄金色

寒〜い一日でしたが、今日も外遊びで機嫌よく過ごしました。

塩水に浸した後、塩抜きして1日冷蔵庫で寝かせていたアマゴちゃんを燻して燻製にしました。朝から七輪で火をおこして、桜のチップを探したのですがありません！（どこに行ったやら???）都合よく、桜の木の足元に昨年剪定したと思しき枝があったので、「これ！これ！」という訳で、チップも手作りです。

こんがり燻すこと約4時間。黄金色に染まったアマゴの燻製の出来上がりです。晩酌のつまみに1匹だけ味見しました。とても美味でした。今度はもっと安い魚（たとえば鰯とか）でチャレンジしてみようと思います。



ピザ窯は5段目までブロック積みができました。8段で完成なので、もう少しです。

12月10日(日) 鰯と鮎の燻製

今朝は屋根が薄っすらと白くなる程に雪が積もっていて寒い朝でした。

昨日作ったアマゴの燻製の出来の良さに気をよくして、鰯と鮎の燻製を作ることにしました。早速スーパーで5匹で200円也の鰯を10匹仕入れてきました。アマゴに比べると超安価です。鮎は冷凍にしていたものを解凍しました。どちらもハラワタを取り除き、ハーブで味付けした塩水を2セット作り、魚種ごとに漬け込みました。明日か明後日にはスモークできると思います。



12月11日(月) 燻製作りは道楽ですね

今朝は朝寝坊をしてしまいました。というのも、昨晚から未明にかけての天体ショー「皆既月食」をちょこちょこ外に出てはチェックしていたため久しぶりに夜更かししてしまったからです。肉眼で見ると乱視のせい、月がいくつも見えたので偏光の度付きサングラスで見ると良く見えました。赤い月が見えたときは感激しました。

今日は晴天でしたが午前中は南風が強く、午後から風は収まったものの肌寒い日でした。まず、昨日ピクル液に漬けた鰯と鮎を水に漬けて塩抜きしました。9時ごろから12頃までかかりました。午後から物干しに吊るして乾燥です。暗くなる前に取り込みました。これでやっと燻す準備ができました。

こうしてみると、燻製作りには最低でも3日間かかるということがわかります。(1日目:魚の下拵えとピクル液への漬け込み、2日目:塩抜きと乾燥、3日目:燻す作業) サンデー毎日な私だからこそできる道楽ですね。

魚の塩抜きや乾燥と平行してピザ窯作りに励みました。6段目が完成し、7段目の一部まで積みました。かなり形になりました。多分、あと1日の作業で完成するでしょう。

12月12日(火) 鰯の燻製はナイスな肴です

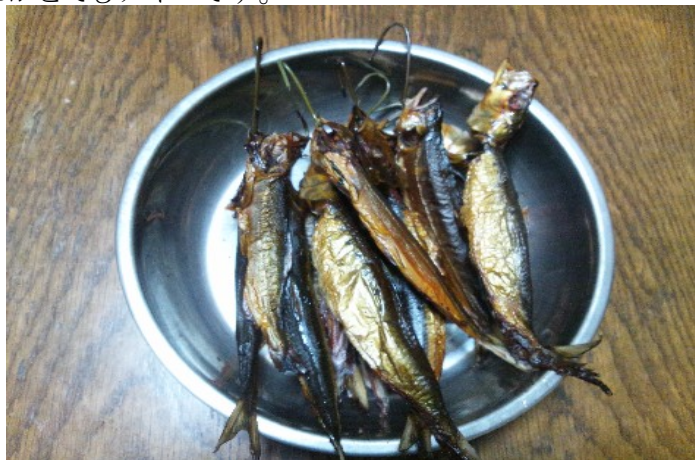
午前中、役場と農協、警察署、銀行にそれぞれちょっとづつ用事があって行きました。午後から燻製づくりとピザ窯作りを並列処理的にやりました。

鰯5匹と鮎7匹とをりんごのチップで燻しました。明日は鰯5匹と鮎6匹をサクラのチップで燻す予定です。りんごとサクラの違いは明日報告します。

今日は鰯と鮎の味比べをしました。鰯は脂が乗っていて、やわらかさも少し残っているので、干物などとは違う美味しさがあります。また、内臓を除去しているので、一夜干しのような内臓の苦さがなくとても食べやすく、焼酎の湯割りの肴にぴったりです。

一方の鮎はというと、鰯とは対照的に身が締まっています。甘い味がしました。今日食べたのは小ぶりの鮎だったので、骨まで美味しく食べられました。

鰯と鮎、甲乙つけ難いのですが、どちらかに一票ということになると、鰯に軍配を上げます。燻製だけど柔らかい！それがとてもナイスです。



写真では鰯と鮎を見分けにくいですね。

12月13日(火) ピザ窯完成！

本日、やっとピザ窯が完成しました。10月下旬に三石耐火煉瓦にピザ窯キットを買いに行っ
て以来、基礎作り、土台作りを経て、やっと本体であるピザ窯の完成に漕ぎ着けました。

近いうちに火入れを試してみようと思います。

実はピザを焼く前に、ピールなどの道具を準備する必要があります。



ピザ窯作りと平行して鰯と鮎の燻製を作りました。今日はサクラのチップで燻しました。

焼酎の湯割りで一杯やりながら、昨日作ったりんごのチップで燻したものと味比べをしました。正直いって違いはほんの少しです。わずかにりんごの方がマイルドな感じです。

燻製のレシピをネットで見つけて、色んなものにチャレンジしています。現在、ボンレスハムを作るべく、豚のもも肉をピクル液に漬けています。今日から5日間の予定なので、18日(日曜日)に塩抜き作業の予定です。

こうして食べる物をつくっていると、「食べる」ということと「生きる」ということは密接に関わっていることを実感します。時間をかけて、自分の食べるものを作るっていうのは意義深くもあり、結構楽しいですよ。

12月14日(水) ミニユンボの化粧直し

今日は風も穏やかで小春日和の一日でした。

一月ほど前に購入した中古のミニユンボですが、錆だらけなので錆を落として綺麗に塗装したいと思っていました。折角、縁あって我が家に嫁いできたんですものね。綺麗にしてあげなきゃね。

ディスクグラインダーで錆を落とし、錆止めペイントを塗りました。ミニユンボ全体をの錆おとしを一日でやるのは無理なので、錆落としした部分はその日の内に錆止めペイントするという作戦です。錆落とししたまま放置すると、すぐに新しい錆が出てくるからです。

ねずみ色の錆止めペイントを塗りました。自衛隊の艦船のような色で風格がありますね。上塗りは要らないかしら？

今日の作業で全体の2割位の出来なので、このタスクで当分遊べそうです。



12月15日(木) ディスクグラインダーは安い



昨日からミニユンボの化粧直しをしています。錆落としやペンキを剥がす時にディスクグラインダー(サンダー)が役立ちます。手持ちのディスクグラインダーは古いためかグリップが無くてかなり重いため作業性が悪く感じていました。コメリの折込広告に1980円のディスクグラインダーが出ていたので早速買いに行きました。切断に使ったり、研磨に使ったりするたびにディスクを取り替えるもの面倒なので、2つあっても良いかな?と思って購入を決めました。

何て安いツールなんでしょう!.....でも本体価格に比べて砥石って結構良いお値段なんです。砥石は消耗品なので、プリンターのインクのようなものです。

下手な使い方をすると1時間程で砥石(必ずしも石とは限りません)が磨耗してダメになることもあります。高い砥石(サンドペーパー)だから長持ちするかというとそうでもないみたいだし...
砥石の選び方(どのメーカーの何を使うのか)に経験が要るなと感じています。

今日は朝から、ずうっとディスクグラインダーを使っていました。スキー用のゴーグルとインフルエンザ防止用マスクの完全装備です。結構へとへとに疲れました。

12月16日(金) 雪のちらつく寒い日

この冬初めて雪が降りました。時折、山が見えなくなる程激しく降ることもありましたが、強風注意報が出ていたので風も強かったです。こんな時は、コタツでのんびりするの也不错いけど、山掃除をして体が温めることにしました。アマチュア無線を再開ようと考えているのですが、そのためにはアンテナを整備する必要があります。かれこれ6年位放置しているのので、アンテナタワーを見に行くのさえ億劫でした。

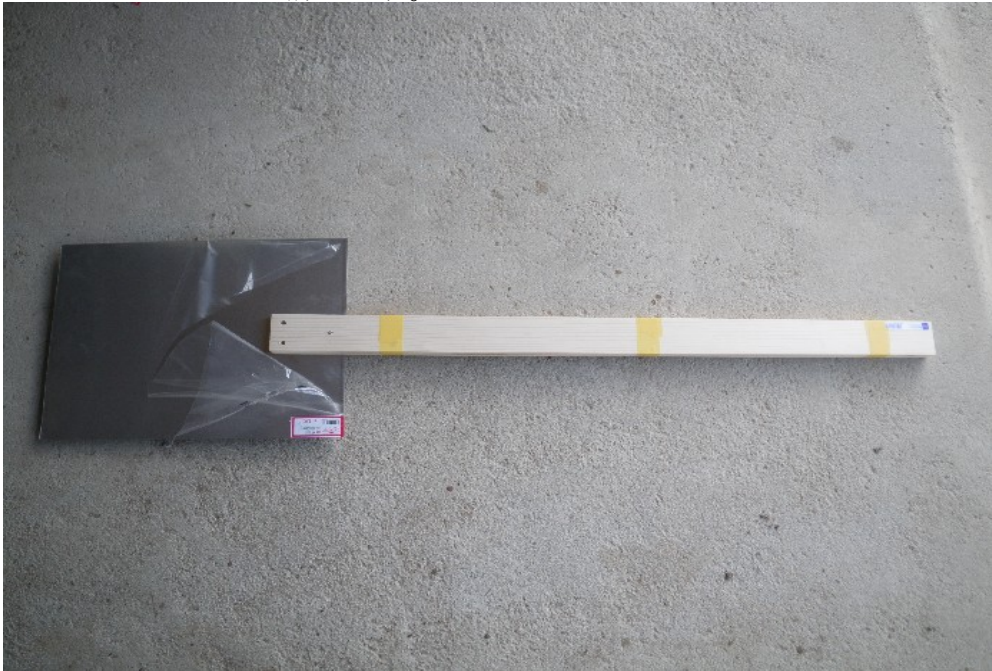
久しぶりにタワーの傍に来ました。ごらんの通り草ぼうぼう。



鎌や鋸、草刈機を動員して、刈るだけ刈りました。刈った草木は散乱していますが、また後日片付けることにしましょう。

12月17日(土) ピザ窯火入れ

昨夕はヨット仲間の忘年会だったので岡山のホテルに泊まり、今日は朝帰りしました。今日はピザ窯に初めて火を入れようと思い、帰りがけにスーパーで冷凍ピザを買いました。昼ごはんの間に合わせるため、9時半頃に着火しました。窯が暖まるまで、2~3時間かかるそうです。その間に、ピールを自作しました。試用してみて、良ければ柄などの形を整えるつもりです。アルミ板と木材を組み合わせただけのシンプルな構造です。



12時を少し回ったところにピザを窯に入れました。



冷凍ピザなのですが、底に焦げ目がつくほどカリッと焼きあがっていて、これが絶妙な美味しさを醸し出していました。

12月18日(日) 今日は昼帰り

昨夜はパラグライダーのクリスマス会で、しっかり飲んで食べました。マインドホールに泊まりましたが、寝袋を持って行ったし、2階で寝たので暖かくて気持ちよく寝れました。朝8時に目覚め、9時にはショップに行きましたが、今日は風向きが悪くて飛べないとのこと。10時半頃にショップを後にして北房経由で家路につきました。今週は寒そうなので、年内に飛ぶのは無理かも・・・

寒い中、ミニユンボにパテを詰めたり、ピザ窯用ピールの形を整えたりしました。

12月19日(月) 寒い日は燻製作り

寒い一日でした。朝の内はミニユンボのペンキを剥がしたり錆とりをしたりして過ごしました。

午後からは、ハム作りをしました。塩抜きのために流水で流したあと写真のように乾燥させます。その後で、サクラのチップで燻製しました。ついでに手羽先も燻製にしようと思い立って、ハムと一緒に干しています。



手羽先を先に燻製にして、晩酌の肴にしました。旨かったス。

七輪の炭が残っていたので、後からハムを燻しました。燻し終えた時は8時を回っていたので、今日はここまで。

ハムらしく芳しい香りに仕上がりました。明日、茹でる工程を経て完成予定です。

12月20日(火) インプラント完成

今日は午前中、製作中のハムを茹でて、午後から歯学部付属病院に行きました。

ハムのレシピには、湯温を65℃から75℃に保って2時間茹でるとあります。温度計で湯温を確かめながら何度もIHヒータをON/OFFして手動で温度制御しました。これは結構大変な作業です。温度コントローラを作ったら楽だろうなあと思いました。



その間、台所を離れるわけにもいかず、かといって手持ちぶさたなので、ピザ用ピールの柄を持ってきて、台所で削りました。



少し早めに昼ごはんを食べて、大学病院に行きました。今日は待望の本ちゃん用の歯を入れる日なのです。インプラントをしてもらうために紹介状を書いてもらってから2年半が経過しました。長いことかかったので、喜びもひとしおです。

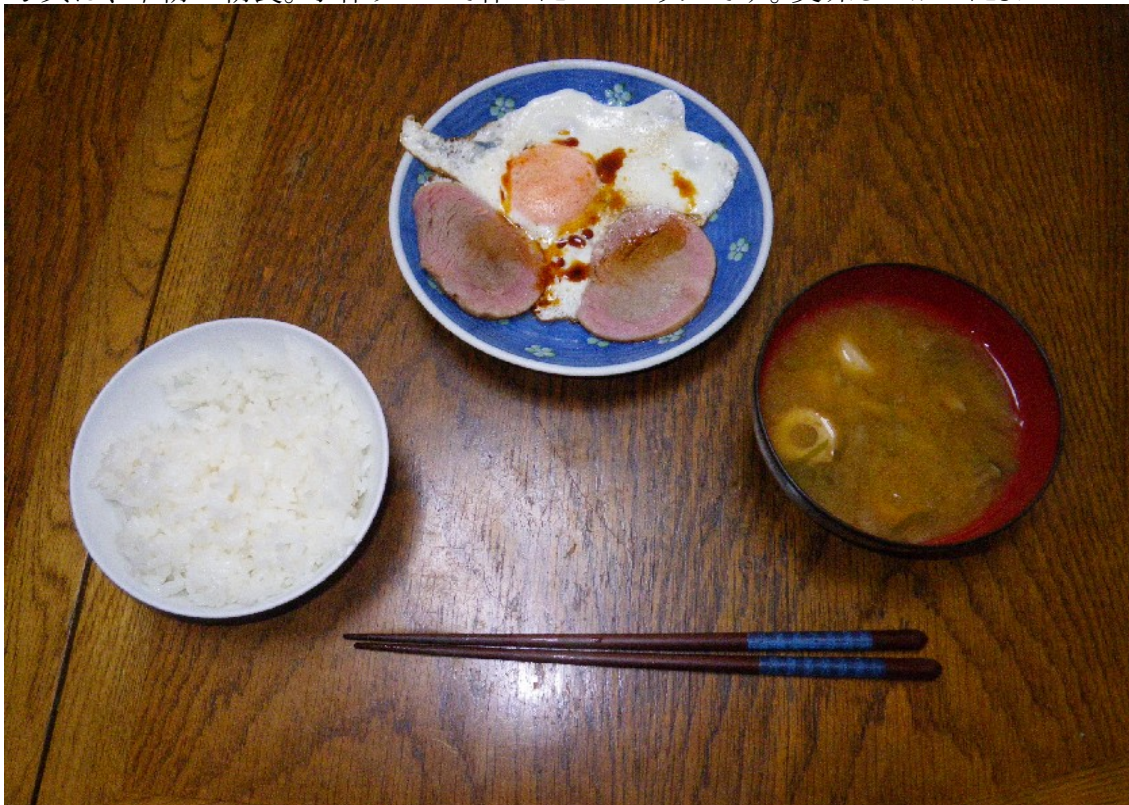


12月21日(水) 葡萄園初日(苗の仮植え)

午前中は、近所でぶどう園をやっているしんちゃんに、町内の他の人のぶどう園に見学しに連れて行ってもらいました。私はビギナーなので聞くこと見ることすべてが新鮮に感じました。皆さんアラカンで、私は若輩者なのですが、先輩に色々ご教示いただきたいと思います。

昨日、注文していたぶどうの苗が配達されていたので、午後からは苗の仮植えをしました。たかが仮植えなのですが、私にとっては初めてのことなので手間取りました。

下の写真は、今朝の朝食。手作りハムで作ったハムエッグです。美味しかったよ！



12月22日(木) ベーコン作り

今日も寒い日でした。まだまだ寒さが続くようです。

先日購入した600gの豚バラ肉をベーコンに加工します。今朝、血抜きのために塩をまぶして冷蔵庫に入れました。明日からピクル液に漬け込むために、夕食後にピクル液を作りました。



ベーコン作りと平行して鰯の燻製作りをしました。昨日からピクル液に漬けていた鰯を流水で約3時間洗って、午後からサクラのチップで燻しました。夕方には完成し、晩酌に間にあいました。前回製作した燻製は少し塩辛かったなので、今回はピクル液の塩分濃度を3.5%と薄くしました。

今朝、役場の農林課の担当の方に電話で「ピオーネ就業支援事業補助金交付規則」という条例の対象にして欲しいという相談をしたところ、午後からわざわざ我家まで説明に来られました。色々な話をしている中で、国の「新規就農者認定制度」についても教えていただきました。

今年は残りわずかなので、年明け早々、この件については県の窓口にご相談してみようと思います。

12月23日(金) ピザランチ

寒い連休初日でした。晴れたり曇ったり、時々雪がちらついていました。家内や娘も休みで家にいるということだったので、昼ご飯はピザにしました。

9時過ぎから窯に火を入れて、12時前にピザを焼きました。今回で2回目です。生地は出来合いのもので、大1枚と小3枚を焼きました。ピザが焼きあがるまでの時間は2～3分です。一度窯を暖めると、ピザなら20枚くらいなら十分焼けると思います。近い内にピザパーティーをやりたいです。

この火力を使ってパンやローストビーフ作りにも挑戦したいと思います。

ピザを焼いた後で、あんこ入りのよもぎ餅も焼きました。ピザと違って、お餅の場合粘り気があるので、ピールにくっつきます。



12月24日(土) シャック(無線小屋)の片付け

朝から雪のちらつく寒い日でした。

役場からの配り物を朝のうちに各家に配り、その後でシャック(無線小屋)の片付けをしました。特にケーブル類がぐちゃぐちゃになっているのを全部撤去しました。タワーが大小合わせて5本あり、それぞれに同軸ケーブルとローテータのケーブルおよびアンテナ切り替えスイッチのケーブルなどがあって、全部で15本くらいのケーブルがありました。無線室の壁から出ているこれらのケーブルをすべて撤去したのです。これで無線機を設置している机の下がすっきりして雑巾がけをすることができました。机の下(特にケーブルの下)を雑巾がけするのは本当に久しぶりで、雑巾がすぐに真っ黒になりました。

これから時間をかけて一本ずつ点検しながらケーブルをつないでいく予定です。それもまた楽しからずや？！

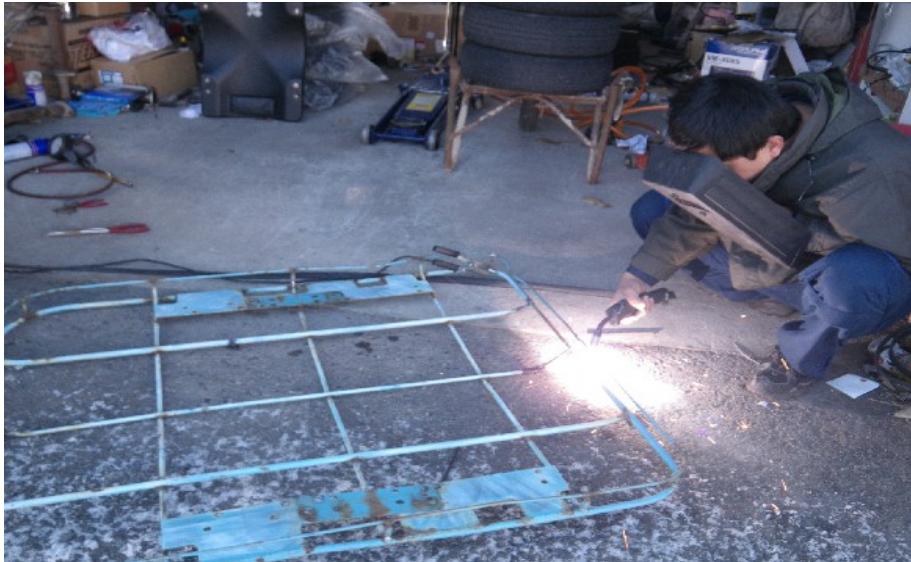


12月25日(日) すっきり整理

今日も寒い日が続きます。薄っすらと雪化粧しており、日中も時折冷たい突風が吹きました。

10時に近所のこうちゃんのところにミニユボの屋根のフレームを溶接してもらいに行きました。フレームが錆びてガタガタになっていたのを鉄棒で添え木して補強しようという訳です。

こうちゃんは半自動溶接機という最新のマシンを持っているということだったので無理をお願いしました。



私が高専時代の機械実習で使ったことのあるアーク溶接よりは使い勝手がよさそうです。鉄などの金工のDIYもやりたいので、買うんだったらこの手の溶接機が良いなと思いました。

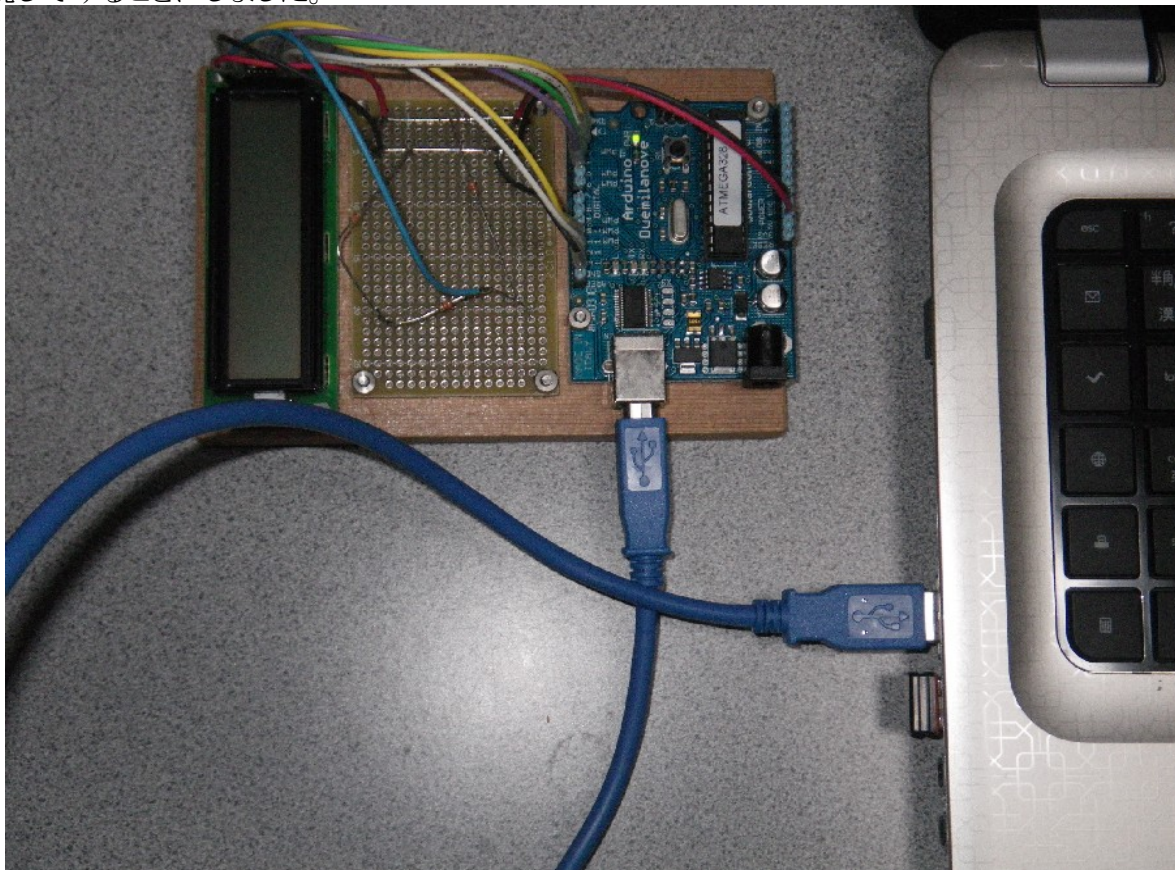
あまりの風の強さに閉口して、午後からは無線小屋の室内の掃除やら整理やらをしました。今のところ使えるアンテナは先日仮設で立てたR5だけですが、このアンテナに無線機を繋いで動作確認をしました。机の上も下も何度も雑巾掛けしてぴかぴかにしました。よっしゃ！アマチュア無線にカムバックするぞ！という気分になって来ましたよ。



12月26日(月) 久しぶりに Arduino

今朝目覚めると外は吹雪。一日中小雪の舞う寒い一日でした。

こんな日は内遊びに限ります。シャックも整理できてコンフォータブルな空間がまた一つできました。という訳で、先日秋月電子から通販で購入した LCD(液晶ディスプレイ)を Arduino2009 に接続してみることにしました。

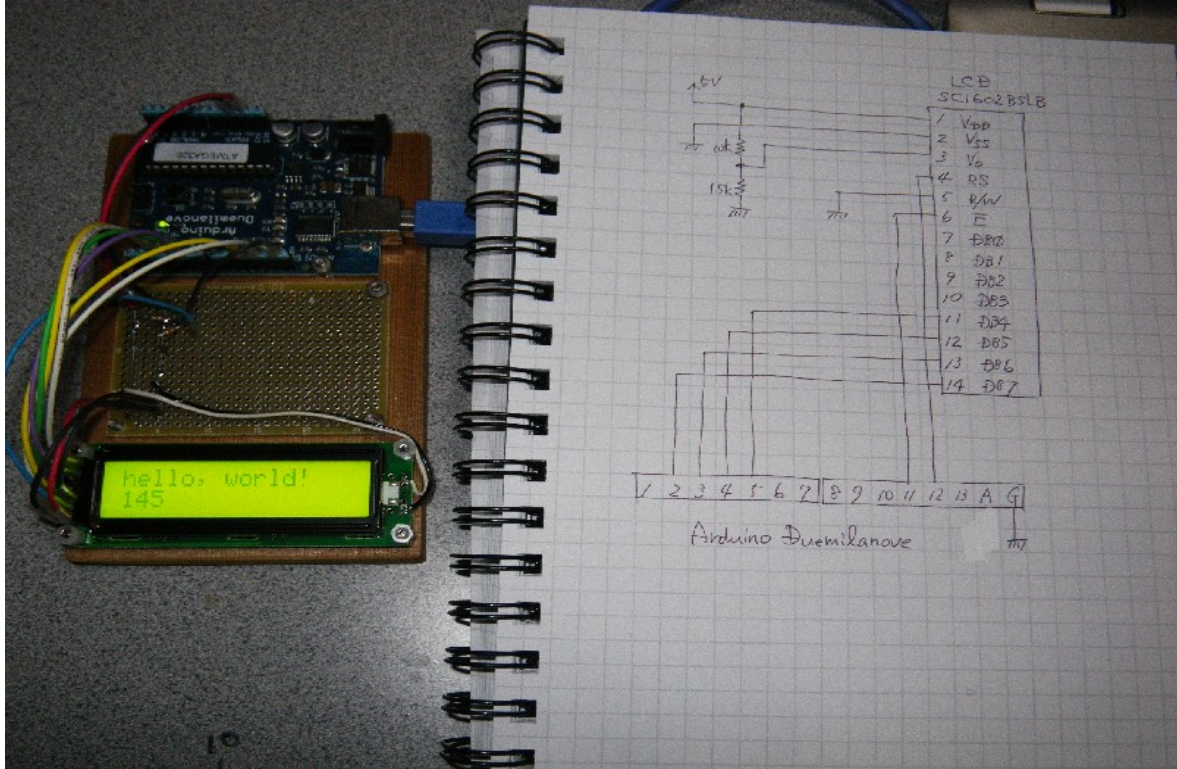


Hardwareの工作が完了後、ArduinoのIDEからLCDに文字を表示するExampleをロードして実行したのですが、文字が表示されません。コントラストの調整用にボリューム(Variable Resistor)が無かったので固定抵抗で作り込んだのが原因かなと思いましたが、どうもR/Wピンをopenにしているのがまずいようです。明日、R/WピンをGNDに接続して再度試してみる予定です。

12月27日(火) Arduino のつづき

昨日は Arduino に液晶ディスプレイを接続したセットが予定外の動作だったため寝つきが悪かったです。(嘘で〜す！焼酎を3杯飲んで気持ちよくなってすぐに寝ましたヨ)

今朝も寒い朝で雪化粧していましたが、昨日の Arduino のリターンマッチをするべくトライしました。結論から言うと、R/W ピンを GND に接続して、5V を 10kΩ と 1.5kΩ で分圧して Vo に加えるようすることで、予定していた動作をするようになりました。



ベーコンの燻製やハムを茹でる時の温度管理が結構シビアなようなので、Arduino を用いて温度コントローラを作ろうと企んでいます。LCD は温度を表示したりするのに最適なデバイスです。

20 日に入れたばかりのインプラントの歯(かぶせの部分)が 23 日に取れていたのをくっつけてもらいに大学病院に行きました。年末のためか駐車場は大渋滞だったので、市役所の駐車場にとめました。病院でも結構待たされました。

年末も押し迫ったので、門松を作りはじめました。裏の竹藪の竹を切ったり、病院の帰りに葉牡丹や菘などをホームセンターで買いました。明日には完成予定です。

病院帰りに食料品の買い物するためにスーパー(イズミヤ)に寄った時、私の好物のハタハタ(魚)が 10 匹入り 1 パック 398 円と安かったので 2 パック買いました。帰って、ハラワタを取ってピクル液に漬け込みました。明日燻製にする予定です。

12月28日(水) 門松を作りました

今日は昨日に比べると幾分温かい1日でした。朝から門松の製作に取り掛かりました。昨日、竹は準備できていたので、松と南天の枝を取りに行きました。竹を縛って、オイル缶に入れて菰を巻いて、松や葉牡丹、南天などを適当に挿して、出来上がり！



買ったものは、葉牡丹と菰それにシュロの縄だけです。全部合わせて1,500円弱でした。葉牡丹が一番高価で1つ¥398でした。

門松作りの後は、昨日漬け込んだハタハタを流水にさらして、その間ミニユンボの部品にさび止めを塗りました。午後2時過ぎから燻ました。夕食の準備をしながら、焼酎の友にハタハタの燻製を試してみました。で、お味は？・・・ハタハタの味はするけど期待はずれでした。皮が妙に硬く感じられました。身がパサパサしているためか、燻製には不向きな魚のようです。

今日、一番時間を費やした作業はペンキ塗りです。ミニユンボの部品を取り外してディスクグラインダーで磨いていたものに、錆び止めペイントを塗りました。

12月29日(木) マッサージチェアを買いました

20年位使っている電話機にノイズが入るので、家内と一緒に電話機を買いにK'sデンキに行きました。ついでにマッサージチェアの試用をしたところ、やっぱり欲しくなって買いました。価格も以前の表示価格よりも2万円安くなっていて、更に1万円値引きしてくれました。結局158,000(どうしてそんなに価格変動するのでしょうか?)2~3年前の出始めの頃は30万円位だったと思いますからかなり安くなっています。テレビのようにどんどん安くなるのでしょうか？

在庫切れということなので、配達は来月半ばになる予定です。

12月30日(金) ベーコン作りに挑戦

今日は、昨日に引き続きベーコン作りです。9時過ぎから約6時間サクラチップで燻しました。昨日、電気コンロ(ニクロム線のまいてあるやつ)を購入したので、今日は炭の代わりに電気コンロで燻しました。炭火に比べて、火をおこす手間も不要なので快適な使い心地です。



12月31日(土) 大掃除

柔らかい日差しの良い天気＝掃除日和でした。午前中、私は外回りを担当。写真のように、窓に水を掛けて同時にスキージーで擦ると簡単に掃除できました。でも、網戸を1枚破いてしまいました。夏までの宿題が1つできました。



午後からはミニコンボを解体して錆び落としをしました。

昨日作ったベーコンを使って家内がほうれん草のソテーを作ってくれました。買ったベーコンよりも厚くて良い味が出ていました。

