

\\ ご当地マドンナとゆく //

日本全国 **ゆるり** アウトドア旅

第14回 群馬県

絶品豚肉で ソーセージ作りキャンプ!

ぽかぽか暖かい日が増えてくるこの時季は、待ちに待ったキャンプシーズン。今回は地産のおいしい豚肉が手に入るキャンプ場で手作りソーセージと燻製にチャレンジ!

今回の旅先は……群馬県の
ほぼ中央に位置する
赤城山の麓へ!

シンボルである赤城山が見下ろす前橋市。農業も畜産も盛んで、クッキングキャンプにはうってつけの場所だ。

今回のガイド

とりにゅうか
華表由夏さん

料理研究家。飲食店のメニュー監修やレシピ開発に携わると、近年はアウトドアで楽しむ子供の料理教室にも力を入れている。

今回のマドンナ

星野菜々さん

前橋の魅力をPRする28代目「赤城姫」として活動中。趣味で乗馬とやぶさめをたしなむ馬ガール。もちろん競馬も大好き!

今回のマドンナ

とりにゅうか
柳田衣里佳さん

「赤城姫」の姉貴分的存在の28代目「淵名姫」として活動。趣味はダンスというアクティブガール。本格的な野外料理は初体験。

愛情こめて
おいしくなあれ



屋外でひき肉をこねるときは、ボウルではなくビニール袋を使ったほうが衛生的だし、洗い物も減る。しっかりこねて粘りを出していく。



お肉を詰めたら、腸詰をクルッとひねって好みの長さに調節。この作業も絶妙な力の加減が必要で、最初は豪快に腸を破ってしまった。

腸詰初体験！
お肉が流れ込む瞬間が気持ちいい～



味付けしてよくこねた豚ひき肉を、絞り袋を使って羊の腸に詰めていく。最初はおっかなびっくりだったふたりも、だんだんとコツを掴んで、最後はどハマリ。

クッキング
キャンプの強い
味方が大集合～！



屋外でも快適に使える機能が満載のサーモス「アウトドアシリーズ」。これまでのラインナップに加え、持ち運びしやすい「保温燻製器イーゼースモーカー」や「真空断熱カップ」、「ステンレスボトル」など新アイテムが仲間入り！



何かと使うお湯は大容量の
ボトルにたっぷりキープ！

料理やドリンクなどで必要になるお湯は、一度にたくさん沸かして大容量ボトルにキープ。保温力の高いステンレス製魔法びん構造のボトルは、朝沸かしたお湯の温かさをキープしてくれる。ステンレスボトル/ROB-001



ドライフルーツに中国茶を
注いで、簡単フルーツティー

カップに好みのドライフルーツを入れて熱い中国茶を注げば、華やかなフルーツティーに。魔法びんと同じ真空断熱構造のカップは、外側が熱くならない画期的構造。傷に強いソコカバーもうれしい。真空断熱カップ/ROD-003



コンパクトな水筒は
携帯にもってこい

キャンプ場内にあるアクティビティを楽しむときは、携帯しやすいコンパクトな水筒があると便利。温冷対応の真空断熱構造ボトルなら、寒暖の差のある山のキャンプサイトでも重宝する。ステンレスボトル/ROB-002



保温するだけで
本格的な燻製が完成！

軽く仕込んだ食材とチップを入れて加熱したら、あとは保温容器にセットしておくだけで本格的な燻製ができる。チーズやちくわなどのおつまみも、短時間で香り高い味わいに。保温燻製器イーゼースモーカー/ROP-002

「破れました……(涙)」と、て

「えっ、ソーセージって手作りできるんですか!？」と目を丸くするマドンナの星野菜々さんと柳田衣里佳さん。「ひき肉をよくこねて、これに詰めるんですよ」と先生が差し出した羊の腸を見てさらにびっくり!先生のお手本どおりに絞りにひき肉を入れ、口金に腸をセット。「力を入れすぎると腸が破れちゃうし、弱すぎてもお肉が出てこないから、そこは塩梅で」と先生がアドバイスするそばから

ひき肉は手作りソーセージに、肩ロースは地元産の野菜と一緒に煮込んで、具沢山のスープにすることに。先生は夏先生の提案で、新鮮なひき肉と肩ロースをオーガー。

春爛漫、キャンプが心地いい季節です!外にいても寒くもなく、暑くもない春キャンプは、ちよっと手の込んだ料理作りに最適。というわけで今回はキャンプ料理の達人を招いて、マドンナたちに本格的な野外料理を楽しんでもらうことに。

選んだ場所は群馬県前橋市にある「赤城山オートキャンプ場」。

こんな短時間で
燻製ができる
なんて驚き!

イージースモーカーに入れること20分。蓋をあけるとスモーキーな香りとともにプリプリのソーセージが! これにはふたりも感動。



旅の立ち寄りMEMO

買う



さんぼ道

キャンプの食材を調達するなら、地元産の野菜や果物が豊富にそろった農産物直売所「さんぼ道」へ。パンやドリンクなども手に入るの、買い出しはここで完結。
④群馬県前橋市滝窪町813-205

泊まる

赤城山
オート
キャンプ場



キャンプサイトのほかにキッチン付きのキャビンもある。寝具や調理器具のレンタルも可能。道具がない人も気軽にクッキングキャンプにチャレンジできる。「こめ豚」は事前に予約が必要。④群馬県前橋市三夜沢町425-1



手作りソーセージをメインにした
絶品豚肉キャンプごはんが完成!

コンパクトな燻製器はそのまま食卓に出しても圧迫感がなくて、キャンプモードが盛り上がる〜。肩ロースのスープもほろほろに仕上がりました!



食材もドリンクも
新鮮と冷たく運搬

野外の冷蔵庫であるクーラーボックスはキャンプの必需品。軽くてコンパクトになるソフトクーラーはインナーバッグ付きで、食材もドリンクも一度に運搬、保冷できる。ソフトクーラー/ROC-002



燻製を待つ間に
フライング乾杯!

焚き火の周りで乾杯してもステンレス製魔法びん構造の保冷缶ホルダーがあればドリンクの冷たさを保てる。飲み口をつけられればタンブラーになるのでホットもOK! 保冷缶ホルダー/ROD-002



真空保温調理で
簡単煮込み料理!

食材を一定時間加熱し、その後は保温容器に入れておくだけで調理できるシャトルシェフは煮込み料理の強い味方。豚肩ロースの塊肉もほろほろに。真空保温調理器シャトルシェフ/ROP-001



赤城山オートキャンプ場
http://autocamp-akagi.com/
☎027(283)8368

「これまで食べてたソーセージって何!」級のおいしさで、同時にたいらげてしまった。
その後もチーズやちくわなど、おつまみ用の食材をどんどんスモーク。すっかり燻製の虜になったふたりなのだ。

「燻製ってプロしか作れないと思ってたけど、ほったらかしでこんなに本格的な味に!」とマドンナたち。完成したソーセージはしっかりとスモークされて、パリッとした皮をかじると肉汁がじゅわ〜。ふたりいわく「これまで食べてたソーセージって何!」級のおいしさで、同時にたいらげてしまった。
その後もチーズやちくわなど、おつまみ用の食材をどんどんスモーク。すっかり燻製の虜になったふたりなのだ。