4th Ushiku Group, Ushiku District, Ibaraki Council, Scout Association of Japan

号外

M副長新聞

田んぼの卵の親は、「シュレーゲルアオガエル」鳴き声は、キリリリリ、カララララらしい。

SAMURAI Scouts

2009.5.14
第31号

Yaken
Society for the Study of Outdoor Cooking

第17回茨城県キャンポリー（通称「17IC」）　場所：行方市武田「北浦複合団地」
平成21年8月7日（金）～10日（月）の3泊4日（もちろん雨天実施）

県キャンポリーに向けて

今年の夏、茨城県のキャンポリーが開催され、原団のボーイ隊も参加するが、4団の野外料理分科会である『野外料理研究会（通称：YAKEN）』（メンバーはいつものY・M・Oの物好き3名）から極意を伝授しよう！Y副長に極意があるかどうかは、疑わしい点もあるが、失敗経験が豊富なため、やってはいけないことの参考のため一応メンバーとしてある。 心して聞くが良い！

YMO！の野外料理の極意

1．何はさて置き、まずはお湯を沸かせ。
　＊お湯があれば調理時間短縮になるし、お茶も飲める。
2．飯炊きは米１に水1．1だ。
　＊飯は焦げたら食えないが、軟らかければお粥と思え。
3．米は浸け置き３０分以上だ。
　＊飯炊きの基本だ。
4．温かい物は温かく、冷たい物は冷たい状態で食せ。
　＊料理は一番美味しい状態で食せ。
5．料理は『安い・早い・旨い』。
　＊金を出さずに知恵を出せ。
6．料理は、足し算である。
　＊薄味で作り、少しづつ調味料などを入れて調整せよ。
7．衛生面には気をつけろ。
　＊食中毒の３分の１は家庭で発生している。
8．最大の消化機関は人間である。
　＊残してゴミにするなら食べてしまえ。

料理の話題となり腹が減ってきたので、久しぶりの

M級グルメ情報　京浜東北線東十条駅編

今回は食い倒れ多数！

写真の手前がトンカツ定食　奥は、エビフライ定食

私はチーム・マイナス6％です

今回は、JR東十条駅の北口を出て、西側の石段を上がったところにあるトンカツ屋「みのや」だ。駅からは1分程度の距離。写真の手前が、今時、わずか500円玉一枚で、「20cm級のビッグなトンカツ＋大盛りライス＋豚汁（ドンブリ）」 M副長の会社関係者は、「わらじトンカツ」と呼ぶ。脇役のマカロニサラダもかなりイケル。写真奥は、エビフライ450円である。ビフテキは、700円なり。すべてのメニューがリーズナブル。チキンカツ（700円）をオーダーすると、手のひらサイズが2枚乗って出てくる。いくらなんでも、こんなには喰えませんがな。でも、この近辺で、食い倒れた人を見たことはまだない。豚汁は、かなり高温です。M副長流「みのや」攻略法は、千切りキャベツを、半分豚汁に入れて温度を下げ、残りをソースで戴くのである。キャンプメニューで、トンカツも良いなー。でも油物は洗い物の際に、水質汚濁に繋がるのでやめておこう！