

岳つうしん

No. 8 ① (発行日 / 不定期)

発行責任者 ; 小倉 龍彦

〒487-0031 春日井市廻間町下巳新田65-1

TEL/FAX 0568-88-8710

E-Mail oguramegumi@mb.ccnw.ne.jp

http://www.mb.ccnw.ne.jp/~aa24291/

窓の外の景色もすっかり秋色に染まり、もうすでに白くなった山の便りも聞かれるようになりました。「岳」もそろそろ“冬”に衣替えする季節となりましたので、その第一弾として、ちょっと控えめの「電飾」を玄関のツリーにほどこしてみました。夕暮れ時はなかなかいい感じです。

第二弾は、12月に入ったら決行する予定です。

これは店をオープンする前から計画していたも

ので、ようやく実現するはこびとなりました。

楽しみにしていてください。

ヒントは店の天井を見上げてみてください。



ある人が控えすぎるといっていましたが...

投稿コーナー(紙面の都合上、全文掲載は出来ませんので、ホームページをご覧ください。)

<桃花台> 沢井 さん

越百山

沢井 典生

越百山、こすもやまと読みます。中央アルプスの木曾駒や空木、南駒ヶ岳に連なる2,613mのピーク。三百名山のひとつらしい。木曾側から登るルートもあるが、伊那側から登った。

10月6日朝、家を出るときにはまだ、漠然と蓼科山に行こうと思っていた。19号線を中津川へ向かいつつ、道路地図を見て、越百山に目がとまり、これに登ろう、と決めたのだった。(よい子のみなさんは、こんな無計画な山行はやめましょう)



こすもやま、なんてやさしそうな名前の山だが、行ってみてびっくりである。いやもう、思ったよりなかなか手強かった。

中津川インターから中央高速に入り、恵那山トンネルを抜け、松川インターで下りて、登山口をさがした。が、その前にコンビニで食料を買わねば。なんとなくおにぎりを買った瞬間から腐り始めるような気がするからなのか、いつもいちばん最後のコンビニに寄ろうとして、その最後がなくして引き返すのである。

(続きはH/Pで、長文の記録です)

<牛山町> chang ching さん

戸隠山

2007. 10. 6

戸隠神社奥社入口の鳥居をくぐり奥社へ向かう。参道の途中にある随神門を過ぎると忍者の里らしく、薄暗く重々しい空気が漂う。歴史を感じさせる杉並木がいつそう雰囲気盛り上げる。北信五岳の中では一番あやしげな山であるトチの実のカラが散乱する石段を上ると奥社に



到着する。約30分の行程である。奥社にお参りをししてすぐ横の登山道に入る。急な尾根道を手と足で登っていくと五十間長屋、百間長屋と続く、西窟を過ぎるといよいよ本コースの核心部にせまる鎖場の連続だ。三点支持を忠実に守りながら歩を進めて、天狗の露地、胸突き岩を慎重に越えいよいよハイライトの蟻の戸渡りだ。(続きはH/Pで、高妻山記録も掲載)

岳つうしん

No. 8 ② (発行日 / 不定期)
 発行責任者 ; 小倉 龍彦
 〒487-0031 春日井市廻間町下巳新田65-1
 TEL/FAX 0568-88-8710
 E-Mail oguramegumi@mb.ccnw.ne.jp
 http://www.mb.ccnw.ne.jp/~aa24291/

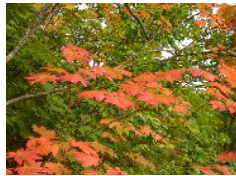
投稿写真コーナー

<気噴町> 木嶋さん



雨飾山 山頂

おなじみの木嶋さん、紅葉と露天風呂を求めて雨飾、火打、妙高へ行ってきました。珍しい“ブロッケン”にも遭遇し楽しい山行だったようです。「露天風呂」の写真もありますが、お見せするのは衛生上好ましくないなので、掲載いたしません。ご希望の方は本人まで。



ブロッケン現象

※ 「岳つうしん」の原稿を引き続き募集しています。
 短い文章でもぜんぜんOKです。もちろん写真の投稿も。
 山以外のことでもお寄せください。スキー、釣り、カヌー、ダイビング、トライアスロン
 なんでもOKですヨ。



「岳」レシピの公開コーナー Part. 3 ごませんべい

コーヒーによく合う、素朴な味のおつまみです。

材 料		
玉子		20g
さとう		20g
小麦粉		60g
黒すりごま		20g
重そう		小さじ1/4



- ① 玉子にさとうを入れ、よくすりませる。
- ② ①に小麦粉、黒すりごま、重そうを入れ、よくまぜ、手でひとつにまとめる。
- ③ ②をラップにつつまみ、冷蔵庫で30分以上休ませる。
- ④ ③を麺棒で2~3mm厚さに伸ばし、1cm×5cm程の大きさに切り、オーブンシートを敷いた天板に並べる。
- ⑤ 200℃にあたためたオーブンで5分焼く。

この分量が一番作りやすい分量です。たくさん作りたいときには、面倒でもこの分量でくり返し作ったほうが、作りやすいと思います。

玉子一個で約2.5回分できます。③の状態でも1~2日は保存できます。

玉子は白身だけでも黄身だけでもできますが、黄身だけの時は、パサパサになるので、少し水を加えた方が良いでしょう。