

## 2020年 もちつき大会 実行委員会まとめ

2020年01月15日  
505 鈴木 薫

- 開催日時／場所
  - 日時：2020年1月12日（日） 08：30～13：00
  - 場所：日野平山台住宅前庭、集会室
  
- 参加人数
  - 蒸し・つき手：15人
  - 成形・パック：15人
  - 会場参加者：15人
  - もちパック数：180パック
  
- ご寄付
  - 104 高橋さん 野菜多数
  - 103 工藤さん 清酒1本
  - 手塚酒店 甘酒（酒かす2袋）
  - 901 田中さん みかん1箱（本人の希望で掲示はしなかった）
  
- 準備工程の経緯
  - 実行委員会会議
    - ・ 12月1日（日） 19：00～
    - ・ 参加者：20名？
    - ・ レジユメを用意して配布、実行委員長、各担当者などを選任
  - 物品確認
    - ・ 1月4日（土） 10：00～
    - ・ 参加者：5名
    - ・ きね（中）は、前もってジョイフル本田で購入（¥14,000、207 水澤さんが車を出した）
    - ・ 機材リストでチェック → 問題なし
    - ・ 蒸し布の洗浄 → 505 鈴木さん（洗剤は使わない）
  - ガスボンベ発注・受け取り・精算
    - ・ 担当：1007 渡邊さん
    - ・ 発注：1月6日（月） 大野住宅設備（0425-584-1909）
    - ・ 受け取り：1月11日（土） 17：00、2缶、二又バルブ付き
    - ・ 精算：1月13日（月） ???
  - 104 高橋さんの野菜寄付確認
    - ・ 1月8日（水） 真野さん
  - もち米の予約
    - ・ 担当：505 鈴木さん
    - ・ 1月10日（金） ともえや（0426-643-0350）
  
- 前日=1月11日（土）の準備作業

- 買い出し
  - ・ 10:00～11:30
  - ・ 参加者:4名(907 村田さんが車を出した)
  - ・ 生協、手塚酒店、業務スーパー、三和
- 調理器具洗浄
  - ・ 13:00～14:00
  - ・ 作業者:4名
  - ・ きねは、前日から水に漬けて置いた → 柔らかくなって、割れにくくなるらしい
- もち米洗浄
  - ・ 13:00～14:00
  - ・ 作業者:4名
  - ・ もち米を水に漬け始める時間を、4時間ほど前倒しした  
→ このためか、おもちが翌日、翌々日でも固くなっていなかった。  
→ 水を多めに吸って、例年より分量が多くなった?
- 汁物調理
  - ・ 13:00～17:00
  - ・ 責任者:505 鈴木さん
  - ・ 作業者:4名

○ 当日=1月12日(日)の作業

- 甘酒調理
  - ・ 08:00～08:30
  - ・ 作業者:1名
- コーヒー
  - ・ 08:30～09:00
  - ・ 作業メンバー向け
- 大根おろし
  - ・ 08:30～09:00
  - ・ 作業者:2名(403 金田さん、306 北村さん)
  - ・ 昨年、役員さんがフードプロセッサを使ったがおしくできなかったので、今年は全ておろし金で調理
- 前庭設営
  - ・ 08:30～09:00
  - ・ 作業者:10名
  - ・ 集会室との間のステップは、古い改修コンテナを使用  
→ 高さは良かったが、足が真ん中から外れると不安定  
→ 事故が起きないうちに、木製で作製するか?
- あんこ事前処理
  - ・ 09:00～09:30
  - ・ 作業者:3名
  - ・ あんこを鍋(大2つ)に出し、お湯を加えて若干、伸ばして置く
  - ・ あんこを袋から押し出す時に、麺棒のような木製の丸棒が欲しい
- 集会室設営
  - ・ 09:30～10:00

- ・ 作業者：4名
- ・ 床、机のアルコール消毒
- ・ 机の配置は、807 真野さんが配置図を用意してくれた

➤ 蒸し

- ・ 10：00～12：30 → お湯の沸かし始めが遅かった？
- ・ 作業者：5名
- ・ お湯の沸かし始めが遅かった？
- ・ 最初、ひしゃくで2杯半で1臼としたが、分量が少なかった。  
その後、ひしゃく3杯に増量  
→ 臼数と“つき”との関係で、ひしゃく3杯が適量
- ・ 蒸し布が10枚しかなく、合計16臼ついたため、使った蒸し布を洗いながら実施  
→ 洗わないで再度使うと“ノリ”が網目を塞ぎ、十分に蒸し上がらなくなるので、注意が必要  
→ 来年は、5枚ぐらい買い足しても良いか？

➤ もちつき

- ・ 10：30～13：00
- ・ 作業者：12～15名
- ・ 最初の2～3臼はもち米の分量が少なかったこともあり、16臼ついた。
- ・ “かえし”は、607 堤崎さんが全て行った → 代わりにできるメンバーの養成が必要
- ・ 臼数が多く、時間が掛かった → 1臼分の量を調整して、12臼くらいとしたい
- ・ 成形パック詰め担当から、後半になってもちに“木くず”が混じっているとのクレームが数回 あった。
- ・ 成形・パック詰め同様、使い捨てヘアキャップ、マスクの着用を徹底したい
- ・ 仕分けは次のような配分

仕分け	臼数	備考
からみ納豆もち	1	会場配布分=少なかった
成形パック詰め	13	パック詰めしたものを会場で食べるのは無駄が多い
いちご大福	0.5	
白もち	1.5	この分を会場配布に回す

➤ 成形・パック詰め

- ・ 11：30～12：30
- ・ 作業者：12～15名
- ・ 調理用手袋、使い捨てヘアキャップ、マスクを用意して、着用してもらった。
- ・ 成形は607 堤崎さん、あんこ、きなこ、のりのからませ方については、807 真野さんが指導。
- ・ もちの分量や、あんこ、きなこ、のりの分量については、505 鈴木さんがチェック  
→ どうしても、最初のうちは何かと少なめになる
- ・ 1臼（もち米 ひしゃく3杯）で、12パック作るのがちょうど良い分量となった。13臼で156パック
- ・ 成形中のものを、そのまま食べている人がいたとクレームがあった  
→ 衛生対策について、最初の実行委員会時のレジュメでの周知が必要か？

➤ もち配布（会場）

- ・ 11：00～
- ・ 例年、“からみもち”と“納豆もち”だったが、売れ行きはあまり良くなかった。

今年は、“からみ納豆もち”としたところ、おいしいと評判で完食。からみ納豆の分量が多く、もちが長時間柔らかかったことも、完食につながった？

- ・ 例年、2臼分を会場に提供していたが、“からみ納豆もち”1種類としたため、1臼分しか出さなかった
  - そのため、パック詰めしたもちを会場で消費することになり、集会室入口での配布が遅れてしまった。
- ・ 納豆が苦手な人がいた。以前から、暖かいおもち（ぜんざい、ぞう煮？）が欲しいとの意見がある。
  - からみ納豆もち以外のメニューを検討する

➤ もち配布（パック詰め）

- ・ 11：30～ → 配布が遅れた。1回に出す数量が少なかった
- ・ 集会室入口に「ご自由にお持ちください」と張り紙をして配布 → 完売
- ・ 個数制限したらどうかとの意見が役員さんからあったが、例年通り、良識にまかせた
- ・ 今年から、実行委員用に、バンジウ 3枚=36パックを確保して置くようにした。
- ・ 前庭会場で、最初にパック詰めしたバンジウ 1枚分を配った？食べた？ため、配布する時間が遅くなった。
- ・ 集会室入口に置くため、テーブルは小さいものが欲しい。1階倉庫にあるのは、比較的大きいものばかり。

➤ 汁物、甘酒、燗酒 配布

- ・ 担当：907 村田さん
- ・ 汁物、甘酒は、ほぼ完売。燗酒は一升付けて三合ほどあまり
- ・ しる椀：60個
- ・ 紙コップ：100個

➤ いちご大福作り

- ・ 指導：607 堤崎さん
- ・ 参加者：8名
- ・ 急遽、キウイも用意したが、評判が良かった
  - 来年は、いちご1パック+キウイ4個を準備する
- ・ 1108 久米さんが、時間が押してしまい参加できなかった
  - 例年、成形が終わってから集会室で行っているが、風がない場合などは、前庭で早めに成形と並行してやっても良いのではないかと？ 作業台設営も、楽になる

➤ 前庭会場撤収・器具洗浄

- ・ 13：00～14：00
- ・ 作業員：10名
- ・ 最後の“もちつき”と並行して実施
- ・ 物品の移動や、洗浄が現場でできるので効率的

➤ 集会室撤収・器具洗浄

- ・ 13：00～14：00
- ・ 作業員：8名

➤ 寄付掲示

- ・ 担当：1007 渡邊さん

➤ ゴミ処理

- ・ 14：00～14：30
- ・ 主に 807 真野さんが担当

- ・ 今年から、不燃とプラスチックが分かれたが、汚れたままのプラスチックがオレンジ袋＝プラスチックに捨てられていたので、再分別が必要だった。
- ・ 汁物の椀は、オレンジ袋から1度取り出し、洗浄してから再度オレンジ袋で捨てたが、手間を考えると、そのまま緑袋に捨てるのが良い？ または、紙製のお椀を調達する。
- ・ オレンジ袋は、出して置かない方が手間が少なくなる？
- ・ 前庭会場で食べるもちは、パック詰めものは、できるだけ少なくする  
→ からみ納豆もち以外のメニューを検討する

## ○ 食材の分量などについて

- もち米 20 kg 適量
- あんこ 650 g × 16 パック = 10.4 kg 適量
  - ・ 昨年までは、500 g × 20 パック = 10 kg
  - ・ いちご大福用に 600g を当日 追加購入 → この分が不足した
- きなこ 200 g × 6 パック + 砂糖 1 kg
  - ・ 全体としては、例年 10%ほど余る → 作業上、必要な余剰分
  - ・ 甘くないとの意見がある  
→ 砂糖増量、追いきなこ、みたらしのたれを掛ける など検討する
- のり 100g × 4 パック + 醤油 300ml 適量
  - ・ しょうゆに浸してからのりをまぶすが、そのままでは塩味は足りない
- 日本酒 3 升、ビール 24 缶、ノンアルコールビール 6 缶、お茶 15 本 適量？
  - ・ ご寄付分（日本酒 1 本）もあり不足することはなかった
  - ・ 日本酒 3 本のうち 1 本は、K プロ忘年会の余り
  - ・ 焼酎は、K プロ忘年会の余りが 8 合ほどあったので購入しなかった
- 甘酒 300 g × 2 袋 完食
  - ・ 手塚酒店ご寄付の高い酒かす（八海山）を使ったが、評判が良かった。
  - ・ ドロツとしたのだ越しが苦手な人もいるので、従来よりも薄めにしたのも良かったか？
- 汁物（こずゆ） 全体的に適量 完食
  - ・ 鍋（特大）1 杯分 調理
  - ・ キクラゲは品質的には問題ないものだが、純国産でも良いか？（単価は 2 倍）
- からみ納豆もち 納豆 9 パック + 大根 1 本 適量
  - ・ 1 臼分のもちに対して適量。今までは、もちが多すぎた。
- 配布用パック 在庫 80、購入 100 適量
  - ・ 200 パックは準備する必要がある
- コーンスターチ 0.5 袋（在庫） 不足
  - ・ いちご大福をやる場合は、2 袋は必要

## ○ その他

- 104 高橋さんが、仕事のため急遽 参加できなかったが、おもちは届けたのだろうか？
- ことし購入した“きね”にひびが入った
- みかんの寄付があったが、すぐになくなってしまった  
→ 自治会予算で 2 箱ぐらい用意しても良いのか？ 費用は ¥3,000～5,000 ぐらい
- 当日のメニュー変更や追加は、できるだけやらないこと  
→ 今年は、キウイは評判が良かったが、グリーンピースと煮豆が無駄になった