

## 2023年度 もちつき大会まとめ

2024年01月15日

505 鈴木 薫

### ○ 開催日時／場所／参加人数／費用

- 日時：2024年1月14日（日） 08：30～13：00
- 場所：日野平山台住宅 前庭・集会室
- 参加人数：66人+ $\alpha$
- 費用：35,043円（予算：50,000円）

### ○ ご寄付

- 103 工藤さん 清酒1本
- 202 六田さん ワイン2本

### ○ 準備工程

- 実行委員会会議
  - ・ 12月3日（日） 19：00～
  - ・ 参加者：13名
- 物品確認・洗浄
  - ・ 1月6日（土） 10：00～
  - ・ 参加者：4名
  - ・ きね（中）は、割れていて使用不能 → 補充はしなかった
  - ・ その他の機材は問題なし
  - ・ 釜、蒸し器、ボール、ザル、ナベ、食缶などを洗浄
  - ・ 蒸し布は、湯沸かし器で熱湯消毒 → 前庭にロープを張って乾燥
- ポスター
  - ・ 担当：505 鈴木さん
  - ・ 1月2日（火）に掲示
- ガスボンベ発注・受け取り・精算
  - ・ 担当：205 武藤さん
  - ・ 受け取り：1月13日（土） 11：00、1缶、二又バルブ付き
  - ・ 精算：1月14日（日） 14：00 4,000円  
（基本料金 2,500円+300円/1kg）

○ 前日=1月13日(土)の準備作業

➤ 買い出し

- ・ 13:00~14:30
- ・ 参加者:3名(505 鈴木さんが車を出した)
- ・ WorkMan、生協、業務スーパー、三和

➤ もち米洗浄・調理器具洗浄

- ・ 15:00~16:00
- ・ 作業者:2名
- ・ きねを水に漬けて置いた → 柔らかくなって、割れにくくなるらしい

➤ 汁物(こづゆ)仕込み

- ・ 15:00~17:00
- ・ 作業者:3名

○ 当日=1月12日(日)の作業

➤ 集会室設営

- ・ 08:30~
- ・ 作業者:4名
- ・ 床、机のアルコール消毒
- ・ 机は、2卓×2組 残りの2卓は、壁際に置いて物置きとした
- ・ イスは、壁際に置いて、基本的は使用しない

➤ 前庭設営

- ・ 08:00~
- ・ 作業者:10名
- ・ 紅白幕、防風ネット(2ヶ所)
- ・ 前庭=集会室ベランダ間階段
- ・ かまど+ガスコンロ 2組
- ・ テーブル+卓上ガスコンロ 2台(こづゆ、甘酒)
- ・ キャンピングテーブル 4卓
- ・ キャンピングチェア 8脚

➤ 汁物(こづゆ)味付け・仕上げ

- ・ 作業者:1名

➤ 甘酒

- ・ 作業者:1名

➤ おもち調理

- ・ 08：30～10：00
- ・ 大根おろし+なめこ
  - ◇ 作業者：2名
  - ◇ フードプロセッサではおしくできないので、全とおろし金で人力
- ・ 納豆
  - ◇ 作業者：1名
- ・ きなこ
  - ◇ 作業者：1名
- ・ お汁粉
  - ◇ 作業者：3名
  - ◇ ビニール袋ではなく缶詰を使用 → 集会室に缶切りが1本しかない
- ・ いそべ
  - ◇ 特に前工程はなし

➤ 蒸し

- ・ 09：30～12：00
- ・ ひしゃく（大）で3杯が適量
- ・ 蒸し布を使い回していたが、洗わないで使うと“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
  - 5白目が蒸しが足らず、もち米に芯が残っていた

➤ もちつき

- ・ 10：00～12：00
- ・ 607 堤崎さんが主導
- ・ もち米の全体量と1回分を少なくしたので、8白だった
- ・ 後半になって、もちに“木くず”が混じっていた

➤ 成形・調理

- ・ 作業者：5～7名
- ・ 調理用手袋、使い捨てヘアキャップ、マスク着用
- ・ 607 堤崎奥さんが主導
- ・ 成形して調理したもちを食缶に並べて、配布する方法とした

➤ 売れ行き

- ・ 大根おろし+なめこ 完売
- ・ 納豆 完売
- ・ きなこ 完売
- ・ お汁粉 完売

- ・ いそべ 完売
- ・ 汁物（こづゆ） 完売
- ・ 甘酒 1 / 2
- ・ 飲み物 完売
- ・ 酒類 1 / 2

➤ いちご大福作り

- ・ 11：00～11：30
- ・ 指導：607 堤崎さん
- ・ 参加者：8名（後で見ている家族を入れると3倍くらいの人が出た）

➤ 前庭会場撤収・器具洗浄

- ・ 12：00～13：00
- ・ 作業員：6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
- ・ 2023年納涼祭で買った、大型角型タライ2個が便利に使えた

➤ 集会室撤収・器具洗浄

- ・ 13：00～14：00
- ・ 作業員：4名

➤ ゴミ処理

- ・ 14：00～15：00
- ・ 分別とごみ袋のまとめは、505 鈴木さんが担当
- ・ 可燃（緑色） 大1袋
- ・ ビニール（青色） 大1袋
- ・ 可燃（緑色）は、大小4袋出たが、まとめると大1袋で足りた
- ・ 割りばしを半分に折ってから入れて欲しい
- ・ ビニールに汚れたものも入っていたが、プラスチックお椀やスチロールパックを購入しなかったため、ビニールごみは少なかった

○ 食材の分量などについて

➤ もち米 10kg 適量

- ・ 余ったり、不足することもなかった
- ・ つき手の体力や時間も無理がない範囲に収まった

➤ 大根（2本）+なめこ（2袋） 大根は適量、なめこはもっと多くても良い

➤ 納豆+ネギ 3パック×4 適量

- あずきあん 630 g × 8 缶（お汁粉用） 適量
  - ・ 3 倍くらいに薄めると一般的なお汁粉（ぜんざい）のようになるが、1.5 倍程度の濃いまま使用した
  - ・ きなこもちに、このアンコをかけたものの評判が良かった
- きなこ 165 g × 2 パック + 砂糖 300 g 不足
  - ・ 最後の 1 臼分に付けるものがなくなり、103 工藤さんから黒ゴマきなこを寄付して頂いた
  - ・ みたらし・黒蜜を用意したが、使う人は少なかった
- いそべ おにぎり用 30 枚 × 2 パック 適量
- 日本酒（2ℓ）2 パック、ワイン（1.5ℓ）1 本 適量
- ビール 12 缶、缶酎ハイ 12 缶、ノンアルコールビール 6 缶、お茶 12 本 適量
- 甘酒 300 g × 2 袋 余剰 1 / 2 で良かった
- 汁物（こずゆ） 適量
- こしあん 600g × 2 袋（いちご大福用） 余剰、1 袋で足りる
- いちご 2 パック 適量
- キウイ 4 個 余剰 2 個で良い
- コンスターチ 2 袋 余剰 1 袋で良い
- みかん 2 袋（15 個） 不足 → 会場でも配りたかった

## ○ その他

- この 20 年では、参加者が一番多かった。マンションから巣立っていった子供世代で、同窓会的に連絡を取り合って、ご夫婦・こども連れで参加したグループがあった
- キャンピングチェア 8 脚では不足、前庭の作業者が座って休めるよう 20 脚程度に増やしたい。キャンピングテーブルはなくても良い
- ガスボンベを 1 缶としたが、臼などの洗浄用のお湯を、集会室の湯沸かし器からヤカンで供給して問題なかった  
 ガスボンベは、基本料=2,500 円+1kg：300 円（今回は 5 kg 使用）なので、1 缶にすると安くなる
- スチロールパックは在庫（20 個ほど）だけを使用した、特に問題なかった
- 納涼祭と同様に、お手伝いの募集も作成・掲示しても良かった
- パック詰めによる配布を行わなかったが、同じ自治会費を支払っていて、「不公平」だとクレームが出ないか？心配する声があった
- かえし手やいちご大福作りなど、次の担い手育成が必要