

な～に谷っ戸ん田 4 年目 36 回 味噌分配・大豆脱穀

とき 平成 22 年 12 月 18 日(土) 9:30 - 15:00

ところ 小屋前、小屋下のハウス

天気 晴

参加者 石田、磯(午前)、オズ、坂本、佐々木(夫妻・優聖)、高橋、松本(夫妻) 計 10 名(子供 1 名含む)

味噌分配を女性陣、てつさんの大豆脱穀を男性陣が行った。

===

● 午前

【味噌分配】(小屋前)

味噌 20L×6 樽。種類は 1 糀麹 2 糀 3 麹 4 黒大豆 5 黒白ハーフ 6 名称記載なし

これを 12 区画に分配。1 区画あたり 1.6kg×6 種類とした。残った分は野地さんと、味噌をつくる道具を貸してくださった方へ。一部、来週の餅つきイベント用に小屋に残した。

道具: はかり、しゃもじ 2 本、ボウル(以上グリーンより)

ジップロック大サイズ 90 枚、ビニル手袋(以上松本さんが購入 会費より支出)

30L 程度の樽、消毒用焼酎、キッチンペーパー

作業: ジップロック袋 72 枚に区画と味噌の名称を記入。使う道具を洗浄、焼酎で拭いて心持ち消毒。

味噌の上に敷いていた塩を取り外し、一袋にまとめた(捨てるか、漬物に使用? てつさんいわく、もっと大量の味噌を作る場合は、味噌に混ぜ込んでしまうそう)。

味噌表面付近に黒っぽいカビが発生している場合は除去した。白いカビは問題なし(by 石田さん)。

味噌樽から 30L 樽に中身を移し、ビニル手袋をはめた両手で攪拌(上の方と下の方で味が違っているのを均一にするため)。

はかりにボウルを乗せた中で、ジップロックの袋に 1.6kg ずつ入れた。

入ったら空気を抜いて袋を閉めた。

午前中に、2 種類終了。

< 午前のおやつ > 松本さんから八つ橋ランチ、ゆうくんからラムネ。

【大豆脱穀】(ハウス内)

ハウスに保管乾燥していた 2 種類の大豆を脱穀、既に落ちていたものを別にしたので、都合 3 種類に分けた。脱穀機のスターターがなかったが、畳紐を代用してエンジンを始動した。

===

● ランチ

ハンモックランチ。(メニュー: ぶりと大根の味噌煮しょうが玄米ご飯 カフェメニュー: ベトナムコーヒー アップルティー マフィン各種) 野地さんの友人 2 名が遊びに来た。

< お昼のおやつ > 石田さんよりグリーンのお歳暮用非売品いもケーキ。

===

● 午後

【味噌分配】

午前中はしゃもじを使っていたが、手袋で直接入れていくと格段にスピードが早くなった。

残り 4 種類終了。樽に残った味噌を手袋で最後までかき集める。もったいない! そしてなめる。まだ塩がとがっている(?)と感じられるものもある。朝会った谷っ戸ん田の隣のおじさんいわく、1 年くらい冷蔵庫で寝かしておくのと良いとのこと。

【大豆脱穀】黒豆を手で脱穀。今年の役目を終えた脱穀機をグリーンにお返し(石田リーダー)。

【里芋分配】前回掘って保管していた長い里芋、試食の結果が良好だったので 12 区画に分配。

< 午後のおやつ > 野地農園のミカンを松本さんが持ってきてくれた。それを焚き火で焼きミカン。てつさんが柿を取ってくれたので、丸かじりでいただいた。

長い里芋と味噌をお土産に 15 時頃作業終了。

(記録: オズ、高橋)