

2011年 5年目な～に谷っ戸ん田 第36回 味噌の袋詰め、落葉かき -

と き：平成24年1月7日(土) 9:30～15:30

ところ：小屋、雑木林尾根

天 気：晴れ

参加者：石田+ヒデ、梅下+ヒナ・コウ・ジロウ、加藤(午前)、霧生、佐々木康志+利江・コウ、高田裕司+直子、高橋(午前)、松下(午前)、松本純+洋子、丸山
計18名(大人13+子ども5)

活 動：

1. 味噌を袋に小分けする作業

小屋から7つの樽を小屋に運ぶ。テーブルを3台ならべ新聞紙を敷き作業台とする。味噌上部の塩を除き袋に入れる(今年の味噌製造に再利用する)。表層部の変色している部分をへらで取り除く(埋めて土に還す)。味を均一にするためかき混ぜる。ゴム手袋をしてジップロックに2kg(もしくは1kg)ずつ詰める。空気を抜いて口を閉じる。樽を洗う。

準備した器具・備品：ジップロック(大)、油性ペン、はかり、ゴム手袋、へら(3個)、ふきん、キッチンペーパー

味噌の出来高表

	製造日	豆	麹/糀	入重量(kg)	袋数	端数(kg)	総重量(kg)
1	2011年2月5日	白	麦	2	9	0.0	18.0
2	2011年2月5日	白	麦+米	2	10	0.2	20.2
3	2011年2月5日	白	米	2	10	0.6	20.6
4	2011年2月12日	白	米	2	13	1.0	27.0
5	2011年3月19日	黒	麦	1	13	0.4	13.4
6	2011年3月19日	黒	米	2	10	0.2	20.2
7	2011年3月19日	黒	麦+米	1	17	0.0	17.0
計					82	2.4	136.4

(4と6)はテツさんと機械屋さん用に2袋(計4袋)ずつお礼する

(7)はカビ臭あり、無料配布

kg当たり200円で販売

有料配布の量は、2kg*48袋+1kg*13袋=109kg

2. 裏山(雑木林尾根)の落ち葉かき

石田、高田裕司、佐々木康志、松下、松本純で、裏山の尾根の高圧線から西側へ向けて落ち葉かきを開始。石田さんが刈払い機で伸びた笹等を刈り、他のメンバーが熊手で落ち葉を集め、尾根沿いに落ち葉の山を適宜築いた。午後も上記で残ったメンバーが継続で作業を行った。(午後3時に片付け)

(途中、立派に伸びて木に絡んだ藤蔓を上記メンバー全員で、難儀しながら綱引き状態で引き千切った。その蔓で石田さんがリースを作成し写真集に掲載。尚、今回の落ち葉は乾燥しており、このままでは発酵しないので降雨後の湿った状態の時に再度積上げ直す必要あり。)

3. 大豆の選別

落ち葉かき以外の、午後に残ったメンバーで大豆の選別を行う。取敢えず白大豆の方から開始し、落ち葉かきメンバーが上がって来るまで行った。(午後3時に途中ながら終了)

特記事項

「15時頃テツさんがちょうど小屋前に来たので、新年のご挨拶を大豆選別チームと石田さんでしました。そして2種類の味噌を渡し、お餅と味噌作りのお礼もかねてお菓子詰め合わせを渡しました。最後に「今年もまた2月に味噌作りをさせていただきます。」とテツさんに伝えました。」

*お菓子詰め合わせは年末に皆さんに了承を得て豆菓子などの詰め合わせを購入しました。(以上 高田)

差し入れ：うなぎパイ(丸山さんより)・チョコレート(松本より)

来週の予定

カクテキ作り・落ち葉かき、大豆の選別(共に継続作業)他

(記録：高橋+松本)