

な～に谷っ戸ん田 5 年目 第 37 回目 - カクテキ作りと落ち葉かき、大豆の仕分け等 -

と き:平成 24 年 1 月 14 日(土)9:30～15:00

ところ:作業小屋、雑木林尾根

天 気:晴れ

参加者:石田+ヒデ、磯、梅下+ヒナ・コウ・ジロウ、加藤、霧生、佐々木(利)+ユウ、高田(直)、高橋(午前)
松本(純) 計 14 名(大人 9+子ども 5)

活 動:

【午前】

- ・堀の内の畑から持ち帰り用を含む大根約 30 本を収穫。倉庫から必要な道具を作業小屋へ運び入れてカクテキ作りを開始。
- ・チャリママ講師のかけ声で作業は順調に進み、午前中に作業過程 (詳細は次項を参照)まで終了。
皆さんの意見を取り入れながら、段取りよく楽しく作業が進んだと思います。
- ・並行し、茨城のご実家から届いたというそば粉で磯さんが「そばがき」(詳細は次項を参照)を作ってくださったので、みなでご馳走になりました。(刻みねぎとゆずの醤油味と、子ども用にはこしあんをのばしたお汁粉風の 2 種。)
ユウくんがそばがきの虜になり……。やさしい味わいで美味！皆で分けて食べればさらに美味し～い！
差し入れの白菜の漬物も美味しく頂きました。
- ・カクテキ作りがひと段落したところで石田さん、松本さん、加藤さん、磯さんの 4 名は谷っ戸ん田雑木林の尾根に移動。落ち葉かきを約 1 時間行いました。

【昼休み】

- ・11:40 頃から少し早目の昼食。各自、お弁当やコンビニで調達。

【午後】

- ・男性陣は落ち葉かき、女性陣はカクテキ作りのしあげ。
大根に調味料を混ぜていく過程で、唐辛子の量もすごいので手袋を使用しましたが、講師は手の感覚で様子を見るのか？職人さんのように手で混ぜていました。すご～い！！(色もスゴイです)
- ・カクテキ作りは 13 時半頃(?)には袋詰めまで終了。
子どもも手伝い、混ぜたり袋詰めをしたりと、昔の大家族や地域の仲間たちは、日々このような感じなのかな～と今、このような体験ができて嬉しいです。
- ・カクテキチームはそのまま白大豆の選別を開始。選別には樽の蓋が非常に都合よいことを確信しました。
- ・休憩時にカクテキの樽に残った調味料に大根の残りを切ったものを混ぜあわせ即席のカクテキ？と甘いそばがきをいただきました。
- ・14 時過ぎから落ち葉かきは加藤さん離脱、高田さん、佐々木さんが参加。
やっとな田広場上の柴山 20a ぐらいの範囲(先週実施分の隣りのエリア)を整備。倒木の撤去、がさやぶの刈り払い、落ち葉等を集約。刈り払い機 2 丁、のこなたセット、熊手 2 丁を使用。
背の高い篠等はほぼきれいに来た。かき集めた落ち葉等は山にしてそのまま残してある。醗酵促進のため一度雨に当たった後で堆肥置き場に下ろす予定。
堆肥置き場に下ろす時は、古い堆肥の上には積まずに、新たに山を作って分けて積むこと。
- ・選別が完了したのは白大豆半分ぐらい。
- ・15 時頃には作業終了。完成したカクテキを分配。(1K500 円 一人 1～1.5Kg)。
希望者が大根約 15 本、巻いていない白菜 2 つを持ち帰り。
- ・石田さんがテツさんのところへカクテキ(500g)を届けました。

* カクテキ作り

(材料)

大根 16本(堀の内の畑より調達した小ぶりなもの。大きなものなら8本)、 にんにく 400g(テツさんより8個購入)、 万能ネギ 8束、 にら 8束、 しょうが 80g、 赤唐辛子 8個(高田農園産)

(調味料)

魚エキス 400cc、 アミの塩辛 240g、 唐辛子粉 800g(唐辛子工場謹製 250g入り:中×1、細×2 他松本さん提供の韓国製 100g)、 あら塩 400g(今回は700g使用)、 昆布だし 大さじ4、 砂糖 240g

(準備するもの)

まな板と包丁×2 + 調理用ハサミ、 すりおろし器、 ボール(大)×3、 樽×2、 密封用ジブロック(大)、 ビニール袋、 他 ふきん、 キッチンペーパー、 ビニール手袋、 はかり等

(作り方)

葉の部分をカットして大根を洗う。(樽使用)

大根を皮つきのまま約2~3cmの角切りにし、樽に入れて塩400gをふり約1時間おく。

ネギ、にらを3~4cmにカットし、にんにくとしょうがをすりおろす。(ボール使用)

3種類の唐辛子粉をビニール袋に入れて混ぜ、赤唐辛子は種をとって2~3ミリの輪切りにカット。

塩をふっておいだ大根を水で洗い、フキンで水気をとったところに唐辛子粉約1/4量を投入し色付けをする。

塩300gを含む調味料とを樽に入れてよく混ぜあわせる。

の大根の樽にを投入してよく混ぜ合わせて完成。

器に密閉。(ジブロックを使用。)

レシピでは塩400gとあったが、一旦塩を洗ったので、味付け時にも300g塩を入れた。

当日は常温、翌日から冷蔵庫へ。食べごろは3日目から。

完成品:1K×11袋、500g×8袋 計15K

次の参考にザルがあるとよかったとの意見がありました。

* そばがき作り

(材料)(一人前)

そば粉 75g、 水 200g

(調味料)

醤油 + 薬味(ネギ、わさび、ゆず等)または、お汁粉用にあんこ等

(準備するもの)

テフロン加工のフライパン、 カセットコンロ、 ペットボトルに目盛を付けた計量ボトル、 漬けタレ用のお皿
木ベラ等

(作り方)

・フライパンの中で粉を水によく溶かし、火を入れて固まるまで木ベラでまぜていく。

・粘り気がでてお団子ができるくらいになったら完成。

・お汁粉にする場合には、上記をあんこをといいた汁に団子状に丸めて投入。

本来はボールにそば粉・お湯を入れて練ったものを湯がくそうですがこちらのほうが、作りやすく無駄がないそうです