

な～に谷っ戸ん田 5年目の44回目 味噌仕込み第二弾&竹林整備

と き： 平成24年3月3日(土) 9:30~16:30

ところ： テツさん納屋

天 気： 晴れのちくもり

参加者： 石田+ヒデ、磯(AM)、梅下(母+日菜子+浩太郎+裕二郎)、加藤、霧生、久保、坂本(AM)チャリママ佐々木(母+優聖)(PM)、高田裕司・直子、福德(AM)、藤田、松本純・洋子 大14+小5 計19名

活 動：味噌の仕込み+竹林整備

【午前】

- ・ドラム缶釜戸を設置。かまの底にクレンザーを塗り、薪に点火し、それぞれが前夜から水に浸して持参した黒豆12kgを10時に投入。加藤・藤田・梅下で釜戸の担当をする。煮ていると煮汁が紫色になり神秘的?悪魔的?な感じでした。あくを丁寧にすくいとりふっくら煮あがりました。
- ・買い物から戻った洋子さん・直子さんがアメ(豆の煮汁)でお味噌汁を作ってくれました。(買い物は塩と樽の蓋をさがしに…。蓋は単品では買えないのでビニールで代用になりました)具は谷っ戸ん田の大根・白菜・味噌・てつさんのほうれん草・竹林よりキノコ・油揚げです。煮汁を使うのは初めての体験でしたが、栄養たっぷりの健康お味噌汁で美味しかったです。無駄になるものは何もないんですね!
- ・入れ忘れの豆があり、ちょっとハプニングがありましたがお昼を食べ終わるころにはすっかり煮あがりました。
- ・石田さんと北部農政の福德さんで地権者である鈴木さんのところに、ご挨拶に行かれました。
- ・味噌仕込み以外のメンバー(石田、磯、霧生、久保、坂本、高田裕司、福德、松本純)で、テツさんから依頼を受けた直売所裏の竹林整備を行う。(刈払機2台動員)状況としては、前以ってテツさんが篠竹等を刈り倒してあったので、それを指定された2か所に手作業で集める作業が主であった。また、篠竹を刈った跡の残りが長めに残っていたので、片付け終わった場所の残篠竹を、刈払機で再度刈る作業も並行して行う。

【昼食】

各自、昼食。

【午後】

- ・昼食休憩後、味噌の仕込みを開始する。原料は黒大豆12kg・糶12kg・塩4.8kg。大きい寸胴鍋でまとめて作ろうとしたが一度には無理なので20ℓの樽も2つ使用する。20ℓの樽で麴と塩を半分づつ混ぜて寸胴鍋にそれぞれ同量の塩切り麴をいれる。セットしたミンチ機で豆をミンチしながら3つの鍋・樽に分けて混ぜ合わせる。最後に寸胴鍋に全ていれひとまとめにしてアメを混ぜ合わせる。
- ・味噌玉を作り、消毒した30ℓ樽2つに思いっきりたたきつける。空気が入らないように注意が必要。2つの樽に八分目ほどで仕込みが終了。上にビニールをかぶせ、昨年使用した塩をその上に載せる。きれいな色の仕込み味噌が出来上がりました。発酵すると茶色になっていくのですが、どんな仕上がりになるのか楽しみです。美味しくなりますように!!
- ・3時半頃には作業が終了し後片付けをする。
- ・来年度へ向けて反省点
なるべく細かく大豆・麴の分量を分けて(例えば10等分など)やった方がやりやすいのでは?ミンチの機械に大豆と麴を同量入れてまわしてもいいと思う。
などの意見がありましたので来年度の参考にしましょう。
- ・久保、高田裕司、松本純の3名は昼食休憩後、竹林にて午前中の継続作業を行う。久保さんが刈払機作業を行い、高田、松本の2名が倒れた篠竹の片付け作業であったが、午前中とは打って変わって人数も少なく、結構過酷な作業であった。それでも何とか次週の作業がスムーズに行える程度には片付け、味噌仕込み終了にあわせて、竹林整備メンバーも上がる。
- ・作業終了後、皆で残りのお味噌汁をいただく。煮込み時間が増したからか?より美味しくなっていたようです。松本家よりチョコレートの差し入れをいただきました。

- ・テツさんの温室のほうれん草を今週も分けていただく。テツさんは来られなかったが、電話にてお願いしたところ、家でも食べきれないし、適当に持ってっていいよ！と言っていたので、有難く頂いた。感謝、感激！ありがとうございました。

次回の予定 3月10日(土) 9時30分～ 竹林整備他

記録・梅下
松本