

な～に谷っ戸ん田 2年目の29回目 味噌・コンニャク・うどん作り

と き：平成21年2月28日(土) 8:00～17:15

ところ：てつさんの作業小屋 と その前の広場

天 候：曇り(10度)この週唯一の晴れ間

参加者：加藤(湯河原から重役出勤)、霧生、久保(PM)、佐々木妻+優聖、高橋、高見、
松本夫妻、赤井(AMのみ残念!)、高田妻、鈴木(園主)、石田

ゲスト：杉崎ひろこさん(講師)

大場里美さん+すずな・わかな(グリーン)、鈴木美奈さん@NORA

参加者人数 15名+子3名

前々日26日：樽、塩など買い物(高田さん、お疲れさまでした)

前日27日：黒豆を洗い、水に一晩つける。石田さんが準備。この日は初雪。(感謝!)

当日28日：8時～準備 窯の火入れ、小屋の掃除、備品設置等、てつさん・石田さん。

ダンドリにみんなで参加するのは難しいけど、課題です。カタツケも。

9時～黒豆を煮始める。

講師の杉崎さんのご指導のもと、まずはコンニャク作りから開始。

昨年秋に収穫したコンニャク芋を使用。(約3kg)水も計量。

ゴム手袋をして芋の皮をむき、適当な大きさに切る

ミキサーにかけてすりつぶす

お湯のはった鍋に入れ、木べらでまぜ 弾力が出てくるがさらに力一杯まぜる

水で溶いた炭酸ナトリウムを入れ、すばやくまぜあわせる

大きなバットに移し、表面を平らにする 冷えて固まるまで、しばらくおいておく

包丁で適当な大きさに切り、50分ほど湯がく 出来上がり!!

試食用にさらにお湯で灰汁を抜き、刺身コンニャクでいただきました。

酢味噌やわさび醤油で。美味美味!! 残りは山分け。

帰宅後、酒の肴にした人も多いでしょう

味噌作り

黒豆は7月に種をまいて11月に収穫・脱穀し、冬に選別した貴重な約12キロ。

米麴12キロ。塩5,5キロ。(その他の塩5キロ用意)

豆は灰汁取り、さし水、親押と小指で押してつぶれる程度まで煮る。(約4時間)

ざるにあけさます。

糀を塩とまぜほぐす(塩きり) 黒豆と煮汁(あめ)適量を加えてさらにまぜる。

半分は(グリーンの)手動豆挽きでグルグル(大場家長女が頑張りぬく)

もう半分はビニール袋に入れて足で潰す(潰れない豆もマタオカシゆえ樽を分ける)

樽はアルコールで消毒し、丸めた味噌玉を投げつけ、表面をならし空気を抜く。

表面に少し塩をまぶし、ラップをかけ、さらに塩を置く(カビ予防)

蓋をした樽2個はテツさんの涼しい小屋でゆっくり発酵。秋に完成!!待ち遠しい～

うどん作り

てつさんの指導のもと、まずは買出しからスタート。

畑から大根、ネギ、人参をいただく。小麦粉はてつさんが用意してくれた。粉に卵、水を入れよくこねる。

それを手動の製麺機で薄くのばし、一度通して麺が出来上がる。

極細麺やきしめん風もあり、これも手作りの味。

パスタのような黄色い色で、茹でると蕎麦のよう。

けんちん鍋を作り、それを漬け汁にする。

具は大根・ネギ・人参・ごぼう・里芋・油揚げ、シメジ等。なんとも言えない素朴なお味で、美味しくいただきました。漬け麺も煮込みも美味美味！

あまりの持ち帰りもありました。大事な手作りです。みなさん、ちゃんと持ち帰りの入れ物を持参しましょう。

- * 杉崎さんから手作りの甘酒の差し入れがありました。
- * てつさんからお菓子、お茶の差し入れがありました。
- * 今回使用した鍋、窯、バット、ざる、まな板、包丁、ガスボンベ等備品は、杉崎さん、てつさん、石田さん（グリーン）からお借りしました。いずれ、道具もそろえたいですね。

次回 3月14日（土）9：30～ 竹林整備 他

- ・また、3月7日（土）9：30～から有志によるてつさんお手伝いを行います。内容は苗の植え付け等です。ふるってご参加ください！