

な～に谷っ戸ん田 3年目の38回目の記録
「味噌仕込み、大豆選別、うど掘り上げ及び植え替え」

と き 平成22年2月6日(土)9:30～17:30頃

と ころ 作業小屋内、ビニールハウス、赤白鉄塔下の畑

天 気 快晴

参加者 園主(テツさん)、石田、尾末、加藤、久保、坂本、佐々木一家、柴田、高田(直)、高橋、高見、田中、松本夫妻、百崎一家 合計17名+子2名

活 動

【午 前】

味噌仕込み：米糴みそ

場 所：作業小屋内

時 間：9時40分～12時半頃

担当者：石田、尾末、(加藤)、柴田、田中、高田妻、松本夫妻

使用用具：ミンチ製造機×1台(電動のもち練り機：石原家から借りてきたこだま2号。グリーンの手動の豆ミンサーもあったが使わなかった)、樽(20)×3+3、ボウル、大鍋、手鍋、ザル、おたま、穴あきおたま、マッシャー、布巾、・・・・・・?

作 業：2日間かけてグリーンで煮ておいた大豆8kg×2及びミンチ製造機、その他の道具を乗用車2台で小屋まで運搬。麹(8kg)と食塩(3.5kg)を十分に混合した後、ミンチ製造機で粉碎した大豆と鍋やボウルで混ぜて丸め、仕込み樽に空気が入らないように叩き付けて充填する。

大豆選別

場 所：作業小屋前ビニールハウス

時 間：9時40分～12時半頃

担当者：久保、・・・・

使用用具：バット、ふるい、ざる

作 業：欠損や虫食い跡のある豆と無傷豆を選別・等級分け(特等品など)。

うど掘り上げ・小割り

場 所：赤白鉄塔下の畑

時 間：9時40分～12時10分

担当者：園主、坂本、佐々木一家、高田(直)、高橋、高見、百崎一家

使用用具：ミニバックホウ、ナタ×2、鋸×2、鎌×2、包丁×2、角材台×3

作 業：園主がミニバックホウを操作して50cmほど掘削し、うどの株を掘り上げ。うどとクズの蔓(畑の隅に集積廃棄)を区分してうど株だけを畑の一部に集積し、新芽及び元株部と長い根の部分をナタや鋸等により分離。根は15～20cm程度を残す。株の大きいものは縦に二分または新芽が残るように小割りし、茎の長いものは10～20cmに小分け。

【昼 食】

- ・ 広場でハンモックランチ。
- ・ いつものようにハンモックが張られたが、気温が低いのためか休憩者少数。みなさん、厚着できるように準備しましょう!
- ・ 勤務明けの吉田さんより、温かい飲み物(緑茶、レモンなど)の差し入れ。

【午 後】

味噌仕込み：麦麹みそ・米麹&麦麹みそ

場 所：作業小屋内

時 間：13時40分～16時半頃、その後片付け及び機材運搬。

担当者：石田、加藤、田中、松本（純）

作 業：午前と同様の作業。だが、午前に糶を一袋忘れていたので、午前に仕込んだ味噌と混ぜ合わせる。その後、麦麹の味噌を仕込み、残った米糶の味噌、麦麹の味噌を混ぜて、米麦ミックス味噌を1樽に入れて、合わせて3樽仕込んだ。
仕込みを終えて、道具をグリーンに戻し、洗った。

大豆選別（午前の続き）

場 所：作業小屋前ビニールハウス

時 間：13時40分～17時頃

担当者：久保、佐々木、松本（洋）

使用用具：バット、ふるい、ざる

作 業：欠けたり虫食い跡のある豆を選別・等級分け（特等品など）

白大豆 B級、鳥餌用の選別。黒大豆 プレミアム用（特級）の半分終了。

うど掘り上げ・小割り（午前の続き）、畑耕起及びうど植え替え

場 所：赤白鉄塔下の畑

時 間：13時40分～17時10分

担当者：園主、坂本、佐々木一家、柴田、高田（直）、高橋、高見、百崎一家

使用用具：ミニバックホウ、トラクター、ナタ×3、鋸×2、鎌×2、角材台×3、運搬用籠×3、鍬×4

作 業：ミニバックホウでうどの株を掘り上げ、集積したうど株の根の切断・株の小分け。

うど株を掘り上げた畑をトラクターで耕起・整地し、東西方向に深さ30cm程度に鍬で溝を掘る。溝の間隔は70cmとした。溝に小分けしたうどの株を芽の向きが同一となるように50cm間隔で並べ、足で覆土して軽く抑えて定着させる。溝は全部で20列くらい。

掘り上げたうどの株は50cm×50cm以上と大きく、成長した根をナタで切断する。作業中、狙い通りにできた快感と手元が狂ったときの落胆と両極端な喚声上がる。掘り上げたうどは3倍ほどに株を増やす目的であったが、予定したほどうど畑が拡張されなかった。何故？

子どもたち（午後、まる+優に加えて園主の甥っ子が仲間に）は葛の蔓を縄跳びにして遊びに興じる。大人は「郵便屋さんの落とし物？」に加わって地面のはがきを拾うには少々体力不足。

【味噌仕込み解説】

<下準備>

大豆8kgを一晩水に浸し、鍋に大豆とひたひたの水を入れ煮る。（今回は弱火で7～8時間）
親指と小指で豆をはさみ、つぶれるくらいまで柔らかく煮ればOK

<当日>

使用する道具・手・腕を焼酎で消毒する。

鍋を弱火にかけ、煮汁をきった豆をつぶし機（こだま号）にかけてペースト状にする。

麹をパウルにうつし、天然塩を加えて塩きりしながら一粒一粒パラパラになるまで揉み解す。

つぶした大豆を加えてよく混ぜ合わせる。硬い場合はあめ(大豆の煮汁)を加えて調整する。混ぜ終わったらおむすび大の味噌玉をつくり、樽に打ち付けるように投げ入れ、空気を入れないように詰めていく。

入れ終わったら手で表面を平らにならし、ポリ袋をかぶせて塩をまんべんなく敷き空気がはいらないように密閉する。

作業前はグリーンに道具を借りに行き、作業後洗いものをして終了。

煮た大豆を火にかけているときから、お味噌汁の匂いがして、麴を塩きりしているときもお味噌の香りがしましたが、混ぜたものを味見したらまだまだ塩からくてお味噌ではありませんでした。

一粒ずつ選定した大豆で愛情込めてこねたのでおいしいお味噌が出来上がるのが楽しみです。今回で家でも作れるいろいろな加工品を知ったので、まずは納豆からチャレンジしてみます。

【次回】

- ・ 2月13日(土) 竹林整備ほか

(記録：高見(うど畑、大豆選別) / 田中(味噌仕込み))