

な～に谷っ戸ん田 3年目の40回目の記録

味噌づくりと竹林の伐採整備

と き 平成22年2月20日(土) 9:30～17:00+

ところ 納屋・竹林

天 気 晴れ

参加者 園主(テツさん)、テツさんの甥っ子、石田、久保、坂本、柴田、高田夫、高田マダム、松尾、松本妻、大場さん・大場姉妹、吉田、加藤(14名、は午前の参加、は早退)
今回最後まで参加はテツさん、石田、久保、坂本、高田、大場、大場姉妹。
石田がグリーンで道具を片付け終えたのは18:15。

【午前・黒豆味噌づくり、竹の伐採】

石田・高田夫妻・松本・大場・大場姉妹が前日グリーンで煮込んだ黒豆8kgの味噌づくり。加藤は一晩水に浸けた白大豆を柔らかくなるまで煮込む。テツさんが切った改良型ドラム缶のかまどが威力を発揮する。丁寧にあくをすくう。味噌づくりも大場姉妹の活躍もあって子どもを含めた少人数でも順調に進む。

竹林に向かったのはテツさんを先頭に久保・坂本・柴田・松尾・吉田。テツさんがチェーンソー(竹を切る場合は刃が異なる)で伐採した竹の枝を鉋ではらい、枝はチップで粉砕し、幹の長さを切りそろえる。竹が密生していて端から攻めていかないと倒すことができず、斜面での作業ということもあり、けっこう大変である。

【昼食・納屋前で】

昼食は納屋の前で。石田さん持参のねぎ・高田さん差し入れの豆腐・去年の黒豆味噌・今回の黒豆を煮た呉汁で作ったお味噌汁が大変美味。石田さん調達のふきのとうを散らし、高田さん持参の紙コップでいただく。春の香りと豆の甘さ、四杯もお代わりした強者もあり。

以前漬けた沢庵を味見する。やや塩けが強いものの美味。昼食にみんなでいただく。

【午後・白大豆味噌づくり、竹の伐採の続き】

午後は煮上がった白大豆8kgの味噌づくり。3時頃には終了。その後、高田さん持参のもち粉で白玉を作り、黒豆の呉汁に塩・砂糖で味付けしたお汁粉を最後に残ったメンバーでいただいた。

竹林の作業を継続する。だんだん調子が出てきて午前よりペースアップ。最後まで参加した坂本さん、お疲れ様でした。バイクの運転、大丈夫でしたか。

テツさんから桜餅の差し入れがあり、松本さんのチョコもおいしかった。

【その他】

今日はお土産に沢庵をいただく。

次回の作業予定 2月27日(土) 9:30～

【記録:加藤 彰】