

な～に谷っ戸ん田 3年目の42回目の記録 味噌づくりと竹林の伐採整備、しいたけ菌打ち等

と き 平成22年3月20日(土) 9:30～17:30

ところ 納屋とその周辺・竹林

天 気 晴れ (風は強かったが気温があがり、少し動くと汗ばむような陽気)

参加者 石田、磯、加藤、霧生、久保、坂本、柴田(午前)、高見、松尾(午前)、吉田
ゲスト:石塚、菅野 合計12名 + 園主

活動内容

【午前】

- ・白大豆の味噌づくり:石田、石塚、加藤、菅野、松尾、霧生
前日にグリーンで煮てくださった大豆5.5Kgをマッシャーにかけ、米糀と塩を混ぜ込んで樽に詰めた。
(11時半前には終了し、竹林グループへ合流。)
並行して、一晩水に浸けた大豆をかまどで煮込む。
- ・竹の伐採:磯、久保、坂本、柴田、高見、吉田
3回目の竹林の整備。チェーンソーで竹を伐採。長さをそろえてカットした後、はらった枝をチップ
ーで粉碎。

【昼食】

- ・納屋前の畑に「豆きち号」開店。ハンモックはビニールハウス内で展開。
- ・ハンモックランチ:しゃくし菜ごはん和新玉ネギの親子煮
ベトナムコーヒー、桜紅茶、青島みかん、ネーブル他3種のマフィン等
- ・石田さんからチョコレートの差し入れ有り。

【午後】

- ・白大豆の味噌づくり:石田、石塚、加藤、吉田、霧生
加藤先生がかまどでじっくり煮てくださった大豆を使い、午前と同じ手順で味噌づくり。順調に進み、
片付けを含め15時頃には終了。
- ・竹の伐採:磯、久保、菅野、坂本、高見
急斜面での作業継続。重労働だが、畑右側の際から10m以上伐採が完了した。そのまま畑としての
使用は出来ないそうだが、畑の持ち主の方は喜んでくださっているとのこと。
筍がいくつも顔を出していたので、感謝しつつ収穫させていただいた。
- ・しいたけ菌打ち:石田、石塚、加藤、吉田、霧生
テツさんが購入してきたというホダ木一本につき、電動ドリルで35～45個程度の穴をあけ、しいた
けのコマ(種菌)を打ち込む。ホダ木約50本でコマ2000個使用。
ホダ木はあと200本程度あるので、残りは次週に打ち込むこととなる。

【その他】

- ・その後、味噌作りに使用した機材等は、石田さんがグリーンへ持ち帰って片付けてくださった。
- ・谷戸の奥には菜の花畑、納屋へ向かう坂道のこぶしの花が満開。春を満喫した一日だった。
- ・以前、漬け込んでいたたくあん、筍、畑の大根等を土産に頂戴した。(感謝)

次回の作業予定 3月27日(土) 9:30～ しいたけのコマ打ち、竹林整備 等