

な～に谷っ戸ん田 4年目 41回目 味噌の仕込み・大豆の選別

と き 2011年2月5日(土) 9:30～16:00

ところ 作業小屋、イチゴハウスの上のハウス

天 気 晴れ時々曇り

参加者 石田、磯(午前)、オズ(午前)、加藤、坂本、高田(直)、高橋、松本(洋)、
福井+みずき(午前)、佐々木夫妻+優(大人11名、子2名、計13名)

午前 味噌の仕込み

- 1、大豆を煮る鉄釜を洗うが、錆びがひどく作業小屋のアルミ釜を借りた。
- 2、使用する物品を取りにグリーンに行く。今日のためにグリーンで8kgの大豆を煮て準備して下さった。今日煮る予定の大豆の重量が8kgでないことが判明。すでに水に浸した豆である。さて、どうしようということになった。結果、全てを釜で煮て、すでに煮てある鍋の大豆の量を目分量で8kgとした。
- 3、洋子さんと直子さんが塩の買出しに行った。
- 4、10時30分ミンチの機械を組み立て始めた。
- 5、麦麴8kgとあらいお3.3kgを20kgの樽に分け焼酎で消毒した手でよくすり混ぜる。ミンチの機械で大豆をつぶしその樽にいれ更に混ぜる。みずきちゃんと優が楽しそうに混ぜる。
- 6、麦麴の味噌を20kgの樽に仕込む。味噌玉を作り日頃の鬱憤をはらすべく皆で投げつける。味噌が飛び跳ねるくらい力強く投げる。上まできたらきれいに平らにし空気が入らないように45%のポリ袋をかぶせ塩を厚さ数センチ位のふたのように伸ばした。
- 7、米麴ミックスのために約10kg残し、午前の作業を終える。
- 8、子供達のおやつ時間もないうくらい現場がちょっとピリピリしていてかわいそうだったかな。「おなかがすいた！」の声でお昼になる。

昼 12時30分より。コンビニランチなど(大根漬けの味見。まだ浅漬け)

午後 味噌の仕込みと大豆の選別

- 1、午前中、火の番だった方々が味噌仕込みを交代する。
 - 2、午前中と同じ作業を米麴8kgと塩3.3kg、大豆約8kgを混ぜ合わせ20kg樽一つ仕込み、最後に残りの麦麴と米麴を混ぜ合わせて20kg樽一つを仕込む。
- 計、20kg樽に一つずつ、3種類を仕込んだ。
- 3、3時に仕込み終了。後片付けをし、3時30分にはグリーンに行き洗い組みと火消し番と分かれた。4時には火消しを完了し解散とした。
 - 4、選別組は、黒豆1袋のみを残し、大豆1袋は終了とのこと。

差し入れ みずきちゃん、干し梅干 優、餅チョコ、サツマイモ、落花生 松本、和菓子
(記録・チャリママ・佐々木)