

な～に谷っ戸ん田4年目の42回目
- 雑木林の落ち葉かき・味噌の仕込み・大根漬け -

と き 2011年2月12日(土) 9:30～15:30
ところ 谷っ戸ん田雑木林、グリーン、テツさんの作業小屋
天 気 曇り時々雪
参加者 石田(午後途中まで) オズ、霧生、久保、坂本(午前) 高橋、松本夫妻、
佐々木(ママ、智、美:午後) 藤田(午前) 吉田(午前) (計13名)

内 容

【午前】

尾根の周辺の落ち葉かき

- ・前日の雪で、田んぼのあたりは白く雪化粧。途中、チラチラ降ってくる雪の中、雑木林の尾根周辺を中心に熊手を使って落ち葉を集め、堆肥山に運ぶ。
- ・雑木林にはあまり雪は残っていなかったが、落ち葉はたっぷり水分を含んでいた。
堆肥にするのはベストコンディションとのことだが、落ち葉は重く、体力を使う作業となった。

味噌の仕込み

- ・途中、「いなげや」で塩を購入してグリーンの作業室へ移動。
- ・ミンチの機械、大なべ等仕込みに必要なものをお借りして、先週に続き白大豆の味噌を仕込んだ。
- ・糀8Kgにあらじお約3.3Kgを混ぜ込み、ミンチにした煮豆約8Kg分をさらによく混ぜる。
(塩の量は後から若干調整した)
- ・味噌球を30リットルの樽1つにつめ、ビニールと塩でふたをして完成。

【昼食】

- ・テツさんの作業小屋で、各自弁当など。

【午後】

沢庵の漬け込み

- ・2週間前にポニーに干しておいた大根と、塩漬けにしておいた大根を、A-Coop製「たくあんの素(糠漬け用)」等で漬け込んだ。
- ・塩漬け大根：樽は大小2つで約50Kg分。あがっていた塩水を捨て、大樽一つにまとめた。
説明書をもとに塩を約900g、糠2Kg、砂糖625g、たくあんの素を投入して漬け直し。着色料は使用しなかった。
- ・干し大根：水分が抜けて軽くなった大根を、子ども達を中心にポニーから運ぶ。葉の部分はカットし、小樽2つに漬け込んだ。
樽 は、干し大根約15Kgに塩550g、糠960g、砂糖300g、たくあんの素で漬け込み。
樽 には素は入れず、目印に黄色の着色料200gを入れた。

*感想

- ・午前中に降ってきた雪もやみ、午後から子ども達がきて賑やかになった。(期待していた程雪が積もっておらず、雪遊びができなかったことは残念そうだったが・・・)
- ・干していた大根は全て漬け込むことができ、とりあえず一安心。たくあんの素がなくなり、一樽は糠+塩、砂糖のみでチャレンジしてみた。美味しく出来ることを期待!!

記録：霧生