

とき 平成 23 年 3 月 19 日(土) 9:30 - 17:30

ところ 谷っ戸ん田小屋、小屋の前、竹林

天気 晴(春の陽気)

参加者 石田、磯、オズ、加藤、霧生、久保、佐々木(妻・優聖/総会の前まで)、柴田、高田(夫妻/午後)、高橋、田中、松下、松本(夫妻)、吉田(顔出し)、計 17 名(子供 1 名含む)

午前 大豆煮込み組と竹林整備組に分かれる。

【大豆煮込み】(小屋前)(オズ、加藤、霧生、佐々木妻・優聖、柴田、田中)

黒大豆 16kg はグリーンにて洗い、浸水させておいていただいた。

谷っ戸ん田に置いてあったかまどを小屋前に持ってきて、小屋の中の釜をセットし、小屋前を掃き掃除したことで出た杉の葉などを使って着火。燃料は、小屋前のハウスの隣にあった木材を使用。

10:25 豆煮込み開始。全量 16kg を一気に煮込み始めたが、途中で吹きこぼれたため約 1/3 量を取り出し、取り出した大豆は午後引き続き煮込んだ。煮汁はインパクトの強い赤紫色だった。

<おまけ> 柴田さんから「呉汁」の言葉の使い方について疑問あり。WEB 検索によれば、「大豆の煮汁」=「呉」=「飴」で、呉を使った味噌汁=「呉汁」のようです。

吉田さんが顔を出してくれて、キャンディの差し入れ。

【竹林整備】(竹林)(磯、久保、高橋、松下、松本夫妻)

倒竹を斜面から下に降ろした。

ランチ

小屋前にテーブルを出し、各自コンビニ弁当など。

午後

【味噌づくり】

大豆は乾燥重量 16kg 煮込み後倍量の約 33kg になったと想定。糀、麹は各 8kg ずつ購入。

<計画>

A 糀 20L(大豆 11kg、糀 5.3kg、塩 2.2kg)

B 糀・麹ハーフ 20L(大豆 11kg、糀 2.7kg、麹 2.7kg、塩 2.2kg)

C 麹 20L(大豆 11kg、5.3kg、塩 2.2kg)

<実際>

糀、麹とも、本来は先週味噌作りを行うはずが地震のため一週間延期したことが影響したのか、重量が減っていた。特に麹は内部が黒くなり発熱し、表面が黄緑色に変化。黄緑色は麹菌の胞子の色であり、問題ないと思われるが、黒いのはすでに味噌の香り...醗酵が進んでいる? 大豆を醗酵させるパワーが果たして残っているのか? やって見ないとわからない。

A 計画通り。

B 糀 1.8kg、麹(黒くない部分)2.7kg、塩 2.2kg で仕込んだ。

C 麹(黒い部分)2.8kg、塩 1.5kg で仕込んだ。麹・塩量を減らしたため、大豆量も、石田リーダーの目算で減らした。余った煮大豆は希望者数名がお持ち帰り。

<手順>

1 糀・麹と塩を混ぜる。(塩切り)

2 グリーンのニューこだま号で煮大豆をミンチにし、1 と混ぜる。

3 味噌玉を作り、焼酎で消毒した味噌樽にたたきつけるようにして入れていく。

4 45L ビニル袋をかぶせ、上に塩を敷いてふたをする。

【総会】

来年度は田、畑、加工品、竹林、事務など役割分担をして進めようということに。役割分担を行った。区画については、百崎さん・もえちゃんは来年度区画を持たないこと、新規参加は一家族予定されていること、松下さんがオズ区画に参入することが確認された。

【たくあん】

たくあんを味見。塩漬け・干しなど種類により味もさまざま。また、評価もさまざまだった(塩漬けはしょっぱすぎる・いや他のが薄いなど)。いろいろ種類があって良かったかも...。各自 1~2 本お持ち帰り。17:30 頃解散。(記録:オズ)