

専攻科12月15日（月）

テーマは、米糍づくり実習

この日の朝はこの冬一番の寒さ。会場の木更津市の気温も-2.5℃。近くの水たまりに氷が張っていた。

この時期を選んで行われる味噌作り（仕込み）講座は、連続して2日間に亘って行われるが、今日は米糍づくりを行う第1回目の講座。講師の佐久間氏が経営する農産物直売所（たんぼはうす）の一郭に設けられた加工施設で行われた。米糍のつくり方についての説明を聞き終わり実習施設に移ったが、エプロン、三角巾、マスクを着けて作業を行うための準備が整うと、やる気が満ちてくるのが皆さんの表情から読み取れる。こうして糍づくりの作業に入った。

第15回講座 「里山の恵みの加工技術」（手作り味噌の仕込み）

講師 佐久間悦子氏（たんぼはうす代表）

日時 平成26年12月15日（月）10:00～15:00

場所 十日市場農産物直売所「たんぼはうす」



佐久間 悦子講師



作業風景

米糍づくり作業手順

作業の手順は以下の通りであった。

1. 洗った米を大きな蒸籠（せいろ）に移し45分間蒸し上げる。
2. 蒸し上がった米を飯台に広げ、35度位まで冷ます。
3. 冷ました米に麹菌を全体にふりかけ良くもむ。麹菌は、強化EM菌を使用。
4. 良く混ざった米糍を団子状にする。

5. その団子を米袋に入れる。米袋に入れた米糍を上から強く押し付ける。(麴菌が全体に広がり発酵を促すため)
6. 米袋を密閉し段ボールに詰め、もう一度密閉する。
7. 段ボール詰めた米糍を 36 度位に保ちながら 44 時間置くと、米糍が出来上がる。20 時間後に行う米糍の切り返しは佐久間講師にお願いする。
8. 今日の作業はこれで終了。翌々日の 17 日には立派な米糍が出来る。



洗った米を駕籠に移す



45 分間蒸す



蒸し上がった米を飯台に広げ、35 度位まで冷ます



冷ました米に麴菌を全体にふりかける。麴菌は強化EM菌を使用



良くもむ



良く混ざった米糍を団子状にする