

専攻科12月17日(水)

テーマは、塩分13%の味噌仕込み実習

この日の朝は、晴天ではあるが寒風が厳しい。会場の木更津市も低気圧の影響で北風が強く吹いた。

今日は、前々日の15日に仕込んだ米糶を使って、塩分13%の味噌仕込みに入る。前日から一晩、水に浸してあった大豆を圧力釜で煮る作業から始めた。原料は、シニア自然大学OBがろくすけの畑で育てた大豆。よくできていますと佐久間講師も評価された豆。

味噌仕込み作業の指導の傍ら、佐久間講師は米糶を使って甘酒をつくりふるまわれる。また、煮上がった大豆の煮汁(とうぞ)の食味を勧められるなど、美味しいものも味わうことが出来る一日となり、おもてなしを感じる講座となった。

第16回講座 「里山の恵みの加工技術」(手作り味噌の仕込み2)

講師 佐久間悦子氏(たんぼはうす代表)

日時 平成26年12月17日(水) 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



記念写真

味噌の仕込み作業手順

作業の手順は以下の通りであった。

1. 大きめの釜を使ってたっぷりの水で大豆を煮る
2. 糶と塩を混ぜて塩きり糶を予め作っておく
3. 煮上がった大豆をかき混ぜながら40度位に冷ます
4. それをチョッパーでつぶし、塩きり糶と混ぜる

5. 種水を加え硬さを調節する
 - ・混合には餅つき機で大豆をつぶして行う方法もある。
6. 幼児の頭位に丸めた味噌だまを用意したポリバケツに投げ込み、隙間のないように詰め込む。たるには底に振り塩をしておく。
7. 冷めたのを確認して表面に振り塩をし、ポリ袋でぴったりと蓋をする。
20 時間後に行う米麴の切り返しは佐久間講師にお願いした。
8. 今日の作業はこれで終了。この後の保存、管理作業は自宅で行うことになる。来年の夏を越したら（目安9月10日頃）天地返しを行い、秋には味噌が出来上がる。



会場の「たんぼはうす」



米糀をチェックする



塩との混合を待つ米糀



圧力釜で大豆を煮る



煮上がった大豆を冷ます



大豆潰しには餅つき機も使った



つぶした大豆をポリバケツに移す



米糘と塩を混ぜる



米糘と塩を混ぜ、塩きり糘を作る



塩きり糘づくりの作業



出来あがったが塩きり糘



塩きり糘づくり



作業風景



チョッパーで大豆を潰しミンチ状に



団子状の味噌だまを作り詰めていく



詰め終えて仕込みはこれで終了



自宅に持ち帰ってからの保存、管理について説明する佐久間講師



仕込み終えた味噌は、来年の9月初旬まで熟成を待つ



北風の強い一日でした



2日間通って味噌の仕込みを終了