



くらなび農園

2017/02/20

～毎年恒例、味噌づくり～



2月19日(日) くもり時々晴れ

毎年恒例の味噌づくりをしました。農園の大豆は今年も不作で、他の生産者から購入した大豆を使いました。

「くらなび農園のお味噌はおいしい」とよくいわれますが、くらなび農園でつくるお味噌には「白米麹」と「玄米麹」を混ぜています。玄米麹を入れると、味に深みが出て、マイルドになります。

ベテラン参加者は「自分で作った味噌を食べると、もう自分で作った味噌でないと、と思うようになってきた」と言います。子どもさんも慣れたもので、多くの作業を子どもさんがしていました。

大豆を指でつまんで簡単につぶれるほどよく煮て、チョッパーでミンチにします。麹と塩はよく混ぜ込んでおきます。つぶした大豆と麹・塩をよく混ぜ込み、空気が入らないように容器に投げ込み、少し残しておいた塩とラップで被い、空気に触れないようにします。味噌も昔ほど塩分が強くないため、夏になるとカビが生えてしまうので、空気に触れないように工夫します。食べごろになる11月が待ち遠しいです。

今年も雪が少ない尾花町です。農園の畑にはまだ雪がありますが、ゆったりとした畑が、春を待ちわびているようでした。



大なべや圧力鍋で大豆を柔らかく煮ます



やわらかくゆでた大豆をミンチに。



塩と麹を混ぜ合わせ。主戦力はお子さん。



親子で共同作業。味噌の硬さは、大豆のゆで汁で加減します。



よく混ぜ込み、空気が入らないように容器に投げ入れ、しっかり押し込みます。



空気に触れないように塩とラップで被います。



昨年作った味噌。食べごろです。

3・4月は春の農園の準備です。会員の皆様にはそのつどお知らせします。

17くらなび農園 年間登録者大募集！！

くらなび農園には年間を通した農業体験と、季節ごとの旬のおいしさを体感できる楽しいイベントがたくさんあります。自然豊かな里山で日頃の喧騒から開放され、土や緑のにおいの中で、ゆったりとした時間を親子で楽しみませんか。月2回程度(日曜日)が共同作業日となります。ご都合に合わせてご参加いただけます。

5月7日(日)10時から「くらなび農園開園式」を行います。

【お申込み・お問い合わせ先】

(公社)ふくい・くらしの研究所 TEL0776-52-0626

お気軽にお問い合わせください。