



くらなび農園

2015/02/17

～毎年好評！味噌づくり～



2月15日（日）雨のち時々晴れ

今日はみんなで味噌づくり。塩と麴を混ぜたり、つぶした大豆を混ぜたりと、小さな子どもさんもしっかりお手伝いできました。くらなび農園の大豆は残念ながらうまく育たなかったため、他の生産者から購入した大豆を使用しました。

くらなび農園会員の自宅用とは別に、農園用に5セット仕込みました。くらなび農園のお味噌はとてもおいしいと、心待ちにしている人がたくさんいます。食べ頃になる11月まで待っててくださいね。

お昼には、いのししベーコンと白菜のスープ、ジャガイモを使った芋もちを食べました。朝から降っていた雨も徐々に上がり、帰る頃には太陽も顔をのぞかせ、お腹も心もほっこりした一日でした。



軟らかくゆでた大豆をミンチに。



塩と麴と大豆をしっかり混ぜます。



芋もちといのししベーコンスープで食食

味噌の寒仕込み

味噌の仕込みで一番いい時期は1月から2月にかけてです。この時期に味噌を仕込むことを「寒仕込み」と言います。この時期に仕込むと10月から11月頃が食べごろになります。

なぜ寒仕込みがいいかというと、冬から春、夏と進むにつれて発酵熟成が進み、さらに秋に気温が下がって落ち着いたら味噌になっていくためです。

2015年度くらなび農園 年間登録者を募集します！

2015スケジュール(予定)	
5月	2015年度くらなび農園開園式 さつま芋苗植え&とうもろこしの定植
6月	くらなび農園開園もち米田植え 大豆の蒔種、ジャイモ収穫
7月	田の草取り、野菜の苗作り、種まき作業
8月	とうもろこしの収穫&料理 そば種まき
9月	枝豆の収穫、大豆畑の草取り、玉ねぎの種まき
10月	稲刈り さつま芋の収穫
11月	そばの刈り取り えちぜんカンタケを作ろう！かんたけ栽培講習会 そば打ち体験
12月	しめ縄作り&ぜんざい会
1月	第7回「くらなび農園」収穫大感謝祭 餅つき、かきもち作り
2月	味噌作り体験(実費負担) 大豆を使って...
3月	春の畑準備、ジャガイモの植え付け準備

日曜日を中心に、毎月2回程度の共同作業日と個人ごとの畑の作業をします。

個人では難しくても、みんなで畑体験を行うことで、楽しみながら農業を学ぶこともできます。

今年も新しい仲間を大募集！
5月に開園式を行います。

お申し込み・お問い合わせは、くらしの研究所事務局までお問い合わせください。



昨年のさつまいも掘り