



くらなび農園

2016/02/22

～毎年恒例、味噌づくり～



2月21日（日）くもり時々晴れ

毎年恒例の味噌づくりをしました。大人6人、子ども3人が集まりました。

「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、味に深みが出るそうです。

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。子どもさんは、チョッパーを使うのも、味噌作りのこねこねも大好き！楽しそうにお手伝いしてくれました。くらなび農園会員の自宅用とは別に、農園用にも仕込みました。食べごろになる11月が待ち遠しいです。

お昼には、炒った大豆を使った茶飯と、ゆでた大豆の入ったお味噌汁、大豆の煮物、たくわん、たくわんの炊いたのを食べました。茶飯ももち米が入っていてとてもおいしく、おかわり続出でした。

曇り時々晴れ間も見える中、午後は畑へ。いつもなら雪で覆われているくらなび農園の畑ですが、今年は雪がありません。勝山水菜や水菜、ブロッコリーを収穫しました。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。



塩と麹を混ぜたものに、大豆を混ぜ合わせ。そば打ちをしているというご主人、手つきがさすがです！



混ぜ合わせた味噌を丸めて、容器に投げ入れ！空気を抜くためです。



空気に触れないように塩とラップで被います。



茶飯とお味噌汁、煮豆で昼食



勝山水菜の収穫。普通の水菜も収穫しました。



ブロッコリーも収穫できました。



春を待つ、くらなび農園です。

次回は3月20日（日）、ジャガイモの植え付けです。雨天中止です。