

# 2019年 今年も味噌づくりをしたよ!

25年余り前から浦安で行っている味噌作りです。ず〜っと作っているベテランさんから味噌づくりの秘訣を教わりながら、今年もワイワイと、そして黙々と仕込みました。

材料の大豆は、浦安で作られた無農薬大豆です。茹であがった大豆をそのまま食べても、と〜っても美味しいよ。

- ・1月13日(日)ケアハウスあじさい 25世帯29単位 (145kg)
  - ・1月27日(日)栢谷集会所 11世帯11単位 (55kg)
  - ・1月28日(月)御南和やかサロン 13世帯13単位 (65kg)
- ※参加者は、のべ大人65人(内、子ども17人) 味噌は合計265kg。  
 たくさんの方が参加して、たくさんの味噌を仕込みました。  
 暑い夏を越えて、涼しくなったら食べられます。  
 その日まで、じ〜っと我慢、がまんです。

「久しぶりね〜。  
 Y君、げんき？」  
 「今は、〇〇に勤めていて  
 元気にしているよ！」

以前、高学年キャンプで知りあったふたり。久しぶりに会って、近況を話していました。



助っ人の3姉妹。  
ベテランです!

材料は、米麴、塩、茹でた大豆、煮汁。これらを順番によ〜く混ぜて、空気を抜きながら、丸めていきます。  
 そして、容器にしっかりと詰め込んで仕込み完了です。

参加者は、子どもセンターの会員やその友だち、そして元会員。一年に一度、顔を合わす人たちもいます。

子どもたちも参加して家族みんなで仕込む方、ご夫婦で仲良く仕込んだ方などさまざまでした。今年、初めて参加した8世帯は、子どもたちと協力しあい、仕込んだ味噌を半分に分けて容器に詰め込んでいました。



親子4人で、仕込んだよ!



「初めて作るのので  
分けましょ〜。」



↑今年仕込んだ味噌(向かって左)と昨年仕込んだ味噌(右)。



麴の匂いを嗅いだり、ミキサーした大豆を味見したり、お味噌材料を手でこねたりして五感をフル活用で、子どもたちは普段できないいい経験ができたと思います。お味噌ができるのが今から楽しみです。  
 (お母さんの感想)