

親子で味噌づくり



平成29年2月4日(土)～2月5日(日) 愛川ふれあいの村主催事業

2月4日(土) 1日目

陽気な天気の中、愛川ふれあいの村主催事業「親子で味噌づくり」を開催しました。21家族65名の方にご参加いただき、大豆を満喫する2日間を過ごしました。はじまりのつどいの前には、過去に作った味噌や今回使う米麴と麦麴を試食。味噌を試食した参加者の方は、1年ものと2年もの味や風味の違いを感じているようでした。はじまりのつどいの後は、心と体の緊張をほぐすゲームを通して自己紹介をしました。



昼食の後は、クイズを通して大豆について知ってもらいます。問題を重ねていくうちに、解答する声が大きくなり笑い声があふ、大人も子どもも初めて知ったことに対して驚きの声ももれていました。クイズの最後では、今回使う『津久井大豆』を紹介。津久井大豆を使った豆腐づくりや味噌づくりが待ち遠しい様子でした。

クイズの後は、「味噌まんじゅうづくり」です。昨年作った味噌を練りこんだ生地であんこを包みます。楽しみながら、さまざまな形に味噌まんじゅうを作っていました。おいしく出来上がっていることを願い、味噌まんじゅうの完成を職員にゆだねます。この間に明日の味噌作りの準備を行います。



大豆を炊くための大鍋を洗ったり、大豆を炊き上げるための薪を運んだり、味噌づくりで使う大豆30kgを洗ったり、みんなで協力して行うことで、素早く終わることができました。準備の後はおやつ時間♪

クイズで頭を使い、味噌づくりの準備で身体を動かしたみなさん、アツアツの味噌まんじゅうをペロリと食べていました。おやつを食べた後のみなさんの表情は、ほっと一息ついたようで満足気でした。



お風呂と夕食の後は、ナイトアクティビティ「星空観察」に臨みます。寒空の下でしたが、雲もなくオリオン座や冬の冬の大三角、そして冬の六角形をも見ることができました。参加者のみなさんは冬の星を楽しんでいました。ナイトアクティビティの後は明日に備え就寝です。明日一番の活動は、5時から大豆の火入れです。大豆の火入れに何人が集まっていただけのしょう。

2月5日(日) 2日目

5時ちょうどの火入れの時間には、参加者2人の姿がありました。大鍋に昨日洗った大豆を入れていると徐々に他の参加者の姿も増えていき、30人以上の方に集まっていただきました。昨日仕込んだ甘酒を片手に大鍋の火で早朝の寒さをしのぎつつ、会話を楽しむ姿が印象的でした。甘酒を飲んでいると「あーい」「初めて飲んだけどおいしい」という声も。子どもたちは眠たそうな目をこすりながらも、大鍋の火に薪をくべるために順番に並び、自分の番を今か今かと待ちわびているようでした。大豆の炊きあがりを楽しみます。



朝食を食べてお掃除をした後は、津久井大豆を使った豆腐づくりです。大豆を水と一緒にミキサーにかけてできた『生呉(なまご)』をこし布で絞っていきます。子どもたちも頑張っているのですが、なかなか絞りきることはできません。最後の仕上げはお父さん。こし布の両端をにぎり、互いの息を合わせ「せーの」のかけ声で絞り出します。お父さんたちの頑張りで豆乳が出るとお母さんたちの喜びの声が聞こえます。豆乳を火にかけ、焦げ付かないようにへらで混ぜていきます。豆乳に火が入ったらニガリを打ち、へらで混ぜます。この工程が豆腐の出来を左右するため、ニガリを打つとなると大人も子どもも表情は一変し、真剣な顔つきになっていました。



味噌づくりの前に、炊き上げられた津久井大豆の味見♪味見をした方々からは、「甘い!」「おいしい」という声が聞こえてきます。いよいよ、味噌づくりです。炊き上がった大豆をミンチにしていきます。ミンチ機からニユルニユルとでてくる大豆はモンブランのようです。ミンチにされた大豆を見た子どもたちからは、自然と笑い声が聞こえてきます。全ての大豆をミンチした後は、午前中に作った豆腐とあわせての昼食。メニューは、昨年度の味噌を使ったお味噌汁とおにぎり、味噌をつけて食べる生野菜のスティックです。昼食を通して津久井大豆本来のおいしさや野菜のもつ本来の甘みを味わうことができました。



昼食の後は、ミンチした大豆に塩と2種類の麴を混ぜ合わせ、米味噌と麦味噌を仕込みます。「よいっしょ!」という力のこもった声が聞こえてきます。子どもたちは楽しそうに混ぜ合わせています。最後はお父さんとお母さんの力を借りて仕上げていきます。この後はいよいよ最後の工程、味噌づめです。

家族ごとに用意された容器に味噌を自分たちの好みに合わせて入れていきます。「米味噌が好きだから多めにしたい」などの声が聞こえてきます。容器に味噌を詰めた後は、塩の蓋をして仕込みの完了です。おいしく食べることができるのは今年の秋ごろ。暗く涼しい場所で保管し発酵・熟成させておいしくなるのを待ちます。



2日間を通して大豆について知り、大豆の味を堪能してもらうことができました。自分たちで一から作ったものを食べる体験をしたみなさん、手作りの良さを感じていただけたと思います。市販されているものの多くには、添加物が使われています。塩や砂糖も摂りすぎてしまえば、身体に良くない場合もあります。毎日のように食べるものだからこそ、『安心できる食』というのは大事なのではないのでしょうか。「親子で味噌づくり」で一から味噌や豆腐を作ることで、みなさんの食に対する安全への意識を高めることができました。

(文責：鷲山)