

愛川ふれあいの村主催事業 親子で味噌づくり



平成30年2月4日（日）

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。前日までは、交通機関への雪の影響が心配されましたが、当日は陽気な日差しの中で事業を実施することができました。「津久井在来大豆」を使い、豆腐と味噌をつくります。



はじまりのつどいの前からたくさんの方に集まっていたので、みんなで雪遊びをしたり、じゃんけんをしたり雪が残る愛川ふれあいの村を楽しみました。はじまりのつどいの後は、職員にまつわるクイズや簡単なじゃんけんのゲームをして心と体の緊張をほぐしました。



早速豆腐づくりのスタート！一日水につけた大豆と水を一緒にミキサーにかけて「生呉」を作ります。ミキサーに大豆を入れるのは子どもたちの仕事。「このぐらゐの大豆の量でいいかな」とお父さんお母さんに相談をしながら大豆をミキサーで細かくしていきます。ミキサーの中の碎けた大豆の様子を見ながら「もう少しじゃないですか」と、大人のみなさんも相談をしていました。



子どもたちがこし布に入れた生呉を力を合わせて絞ります。お父さんお母さんは「がんばれー！もっともっと」と声をかける姿が印象的です。最後は、大人の力で生呉を精一杯絞りました。手に残った生呉を舐めてみると青臭く、口の中に苦味が広がります。生呉のまま味見をした子は、顔がクシャクシになります。この生呉が火を加えると、どんな味に変わるのかがとても楽しみです。

絞った生呉を火にかけていくと、だんだん「いい香り」がしてきます。どこかで嗅いだ事のある匂いがしてくると少しずつ生呉が「豆乳」に変化してきている証拠です。火にかけた生呉を舐めてみると、さっきまでの青臭さや苦味は消えて豆乳の味に変わっていました。大人も子どもたちも味の変わり様にびっくりです。

豆乳を温めている間に、昨日作って食べるはずだった「ごま・味噌・豆腐・蒸しパン」を実食です。少しお腹も空いていたせいか、みんなペロリとたいらげていました。



ニガリを入れるのが一番の山場、温めた豆乳にニガリを素早く迅速に入れます。保護者のみなさんも生乳を温めるまでは、和やかに子どもたちの様子を見ていましたが、より真剣な表情で子どもたちに「こうやるんだよ！」と伝えている姿が目立ちました。しっかりと豆腐が固まって入れることを願いながら味噌づくりに向かいます。



さあ次は、お待ちかねの味噌づくりです。朝から炊いていた大豆は甘い香りを醸しています。ミンチ機に大豆を入れる係、ミンチ機を支える係、一か所にミンチされた大豆が溜まらないようにたらいを回転させる係など、それぞれの役割を交代しながら、みんなで力を合わせて大豆 30kg をミンチにしました。ミンチ機を通った大豆はケーキのモンブランのようで、ミンチ機のハンドルを回せば回すほどたくさん作られていきます。自分たちが頑張った成果が目に見えるのは嬉しいですね。



ミンチが終わったら、愛川特製のこうじと塩を混ぜ合わせていきます。手袋をつけて子どもたちは全身を使って大豆を混ぜていきます。体全身を使っていることもあって、いつの間にか頭や胸にミンチにした大豆を付けている子もいました。塩とこうじを混ぜ合わせたら、お昼ご飯♪豆腐づくりと味噌づくりで疲れた体に、手作り味噌のやさしい味がしみます。参加者のみなさんは、「できているかなー？」と不安な気持ちを抱きながら先ほど作った豆腐をザルによそいます。よそってみるとしっかりと固まった豆腐があり、みなさんの気持ちを一安心させていました。



お昼を食べ終えたら、作った味噌を持ち帰り用の容器に移します。今回作ったのは「米味噌」と「麦味噌」どの味噌をどのくらい持ち帰るかは、家族のみなさんに委ねられます。子どもたちの自由な発想で、米と麦をポーター柄に敷き詰める子どもたちもいれば、お父さんとお母さんで家族会議をして味噌の割合を決めている方もいました。自分たちの食卓を並ぶものだけあって真剣に考える参加者の方が多かった気がします。



みなさんの表情は、豆腐づくりと味噌づくりと体験をし、とても充実した表情に見えました。今回の味噌づくりをきっかけに、手作りの良さを感じていただけたのではないのでしょうか。普段の生活でも料理だけでなく、料理を作る調味料なども手作りを摂りいれてみるのはいかがでしょうか。（文責：鷺山）