

この、こだわり味噌の香りと味、市販の味噌では出せません。

参加者募集中!

有機味噌の手づくり会

↓ 昨年の避難生活家族の味噌づくり参加のようす



日時:平成27年1月25日(日)

12:30~14:00頃

会場:溝延・後藤浩一さん宅作業舎

(河北町・菊池医院から北、後藤豆腐店の隣入り)

無農薬、有機農業を心がけている専業農家・後藤さん方のご厚意により、有機栽培の秘伝豆と手作りの麴、厳選した塩で至高の味噌づくりをする集いです。つくった味噌は1Kgあたり600円で希望の量を分けてもらい、自宅で寝かせて美味しい味噌に熟成します。(参加費は大人のみ500円)

指導講師(秘伝豆等材料提供も):後藤浩一氏、奥津氏ほか

服装や準備物(手袋、I.P.O.Y、持ち帰り用容器、つり銭無いように、防寒服装)

【味噌手づくり作業のあらまし】

- ① 特製の麴を塩と混ぜ、茹で潰した有機栽培秘伝豆を加えよく混ぜ合わせます。
- ② 空気を入れないよう味噌の団子をつくり、容器に投入。カビ防止に塩で蓋をします。
- ③ 自分の欲しい分量を持参した容器に詰め、前後の重量を計り計量します。
- ④ カビないように軽く重石をして、風通しの良い所で熟成を待ちます。
- ⑤ 七月頃にかき混ぜます。この頃には、もう、美味しく食べられます。



後藤浩一さんです。



※後藤さんが、秘伝豆と特製の麴、沖縄荒塩で自家用の味噌を仕込む機会に参加し、実費で分けてもらう集い。こだわり農家の方々からお世話になる味噌づくり会です。子どもの待合部屋もお世話になり、こんなチャンスめったにありません。

当日夕方からの「田楽の集い」にも、是非ご参加ください。昨年は多くの親子が味噌づくりと田楽の集いに参加、美味しい食べ物とお土産、子ども遊びや蕎麦打名人による蕎麦切りにもトライして楽しみました。

参加費は、味噌づくりの際の500円だけで、田楽の集いの負担は無し。

味噌づくりも田楽も、大人の参加が多いので、親子でない大人一人での参加も、もちろん大歓迎です。



↑ 夕方からの炭火いろり田楽のようす (昨年)



空気を入れないよう味噌の団子づくり(昨年)

参加申し込み連絡先(メールか電話で)初めての方もお気軽にお問い合わせください。

ボランティアサークル・ハチドリ一滴の会 代表 ^{はちやしょうじ} 八矢昭司 専 080-4512-5402

河北町谷地字荒町東 7-2 Email: hachidori-hachi@softbank.ne.jp

(「田楽の集い」の詳細については、別紙チラシをご覧ください。)