

2月25日（日） 活動記録

参加者：子ども10人 保護者7人

内容：味噌作り

こども農園で収穫した大豆を使って味噌作りを行いました。

材料：

大豆 3 kg、米麴 3 kg、塩 800g

① 大豆は親指と小指で挟んで潰れるくらい柔らかく煮ます。大豆を1日水に浸します。大豆を煮る作業は、時間がかかるため職員があらかじめ、準備をしておきました。



② 分量から塩を50gほど、取りおきます。残りの塩と米麴を、ボールに入れ、塩の塊は崩しながら、米麴と塩をよく混ぜ合わせます。



③ ザルにあげた大豆を、ミンサー（ひき肉の様にミンチにする機械）に入れます。

ミンサーがない場合は、ポリ袋等到大豆を入れ、ポリ袋の上から瓶で押し潰します。瓶で押し潰した時に、大豆が漏れないように、ポリ袋は丈夫なものの方がオススメです。

味噌作りは、大豆が冷めないように、作業を行います。



ミンサーを使う作業は、こども達が「やりたい！やりたい！」と大人気の作業でした。大豆がミンサーからでてくると「モンブランみたい！」とずーっと見つめていました。

④ ミンチした大豆と②が均一になるように混ぜ合わせます。

次の作業で、手の平サイズに丸める時に、ボロボロと崩れないように煮汁を適宜加えます。加えすぎると、カビの原因になるので注意しましょう。



⑤ 樽にビニールをかぶせます。ビニールは、アルコール度数が35度以上のものを霧吹きで吹きかけます。こども農園では、ホワイトリカーを使用しました。

④を手の平サイズに丸めて、ビニールをかぶせた樽へ投げつけます。樽の中に空気が入っている部分があると、カビの原因となります。ある程度投げつけたら、樽の中に入った④を手の平で空気を抜きながら平らにし、また投げつけていきます。



最初は、うまく樽に入らなくても、3回目になると、こども達もコツをつかんで、力強く投げつけていました。

⑥ ④を樽に入れたあと、②で取り置いた塩を表面に万遍なくかけます。味噌の表面はカビが、はえやすいので塩をかけることで、カビ予防となります。

空気を抜きながら、ビニールをかけ、内蓋をし、その上に1kg程度の重しを乗せて、外蓋をします。

直射日光の当たらない場所で約7か月保管したら、味噌の完成です！

