



2024・2・9

No.18

「かあちゃん味噌」を仕込みました

ぱんだ組が味噌作りをしました。今年は、切畑夢工房の古谷さんと室木さんをお招きして、豊能町の名産でもある“かあちゃん味噌”の作り方を教わりました。

あらかじめ大豆を圧力鍋で柔らかく炊いたものと麴を持ってきていただき、味噌作りはスタートしました。

炊く前の生の大豆を見たり触ったりして感触を確かめました。硬くて小さい豆が、形も大きさも変わっていることに子どもたちはびっくりして「大きくなってると大興奮でした。炊いた大豆の香りに「いいにおい〜」と言っていた子どもたちでした。

大豆をマッシャーでつぶしていく作業では、みんな顔を赤くなるくらい一生懸命つぶしていましたよ。塩と麴、大豆を混ぜて、大豆を炊いた汁で硬さを調整しながら、味噌になる元が完成しました。

また、子どもたちの出番で、団子状に味噌を丸め、その味噌玉を保存容器に入れて、空気が入らないように容器の中で平らにしていきました。どの子もしっかりと話を聞いていて、夢工房の方たちに「上手！上手！！」「力が強いね〜」と褒めてもらい、最後まで集中して味噌作りを楽しみました。

味噌は、粗熱を取ってから、ラップを敷き、その上に重しとカビ取り用に袋に入れた塩を置いて秋まで寝かせます。“かあちゃん味噌”と同じ配合で仕込みも同じようにしてみましたが、同じ味になるのか、ふたば園独自の味になっているのか、出来上がりが楽しみです。



塩と麴をしっかり混ぜ込んでいます。

上からマッシャーで力いっぱい豆をつぶします。



手の大きさに味噌玉の大きさもいろいろです。



空気が入らないように、味噌玉が詰めれたら完成です！

「おだんご作るの楽しい〜」

