

## 第7回農楽校：味噌造り体験開催

2月2日（土）朝から「味噌造り体験」を行いました。

昨年6月に種蒔きをした大豆と、玄米で作った米麴で味噌造りを行いました。

今回は5歳のチコちゃんがお母さんと一緒に参加して、たくさん手伝っていただきました。おかげ様で和やかで楽しい味噌造りになりました。

前日から水に浸しておきたっぷり水分を含んだ大豆を、3時間ほどゆっくり煮込んでいきます。程よい柔らかさになった大豆に、よく混ぜておいた米麴と天然塩を良くかき混ぜ、味噌すり機に入れると、味噌の赤ちゃんが誕生です。



この日は10時から16時まで、5kgの味噌を8樽作りました。来年の出来上がりが楽しみです。



作業終了後は皆さんで感想を述べ合い、1年後夫々の味噌を持ち寄り味比べをしてはどうか等の意見もでました。

### 早稲田大学・農山村体験実習ゼミ生が来塾します。

昨年6月、屋代村塾で農家体験を行った「早大農山村体験実習ゼミ」の学生が、農家体験の報告会を行うため来塾します。当時学生を受け入れていただいた農家さんには是非参加して下さい。

- ・期日 2月19日（火） 午後6時
- ・場所 屋代村塾
- ・会費 1,000円
- ・申込 事務局：富樫裕一 ☎090-7325-5908