

花の台学童保育ホール

HANANODAI GAKUDOU

このサイトを検索

[ホーム](#) [入室募集](#) [お知らせ](#) [花の台って？](#) [よくあるご質問](#) [ホールだより](#) [花の台コラム](#) [イベント](#)
[ご支援のお願い](#)

課外活動報告（1）： 毎年恒例！至高の味噌づくりをしました♪

2月11日（水）の祝日に、花の台学童ホールにて「味噌づくりイベント」を開催しました。
今年の味噌を仕込みながら来年の味噌づくりの話も出るほどで、すっかり手づくり味噌のとりこになっている母たち約20名が参加し、大盛況のうちに終了しました。



・・・と、単なるイベント報告だけでは終われません！母たちを魅了する花の台の味噌づくりについてももう少し話をさせてくだ

さい。



あなたは味噌を大豆から仕込んだことはありますか？

実は、2日間もかかる長い工程を経て手づくり味噌は仕込まれます。

まずは3つの材料、「大豆」「塩」「米こうじ」を揃えます。そして大豆を18時間水に漬けた後、4時間ほど鍋でコトコトと煮込み、その間に「米こうじ」と「塩」を混ぜて「塩切り麴」なるものを作ります。大豆がほどよい固さに炊けたら豆を潰し、「潰した大豆」と「塩切りこうじ」と混ぜ合わせて容器に仕込む。あとは1年ほど醗酵させて・・・出来上がり！

醗酵期間中はほったらかしでいいのですが、大豆を水に漬けはじめてからのこの手間、この工程、ご自分で出来ますか？子どもの世話に、仕事に、家事をして味噌づくりまで？

そんなのムーリー！！！！

じゃないんです、花の台では。働く母に優しい場なんですよ。

花の台の味噌づくりは楽な上にハイクオリティ♪

というのも、福井県は越前市にあるマルカワ味噌さんの全面的なバックアップを受けているからなんです。

大正3年より100年近く味噌づくりを続けてきた味噌屋さんが選び抜いたこだわりの「大豆」「塩」「米こうじ」が届けられるのはもちろんですが、ここからが花の台ならではの。

腕利きの職人さんに豆を炊いてもらい、塩と米こうじを混ぜ合わせた「塩切りこうじ」を用意してもらい、さらには豆を潰す「豆ミンサー」を使っちゃいます。これで喉越しまるやかな味噌ができてしまいます。



※これが豆ミンサー。フードプロセッサーは大豆を捏ねてしまいましたが、これは大豆を潰してくれます。

話を整理しますと、私たちの味噌づくりは、(1) 豆を「豆ミンサー」で潰す、(2) 「塩切り麴」と潰した豆を混ぜる、(3) 容器に仕込む。この3ステップだけ。

おしゃべりしながら1時間ほどでサクッと出来ちゃいます。もちろん失敗もしません（ここまでやってもらって失敗するのは申し訳なさすぎます）。しかも、材料は自然栽培という、農薬不使用はもちろん、肥料すら使わない、限りなく自然に近い状態で育てる農法で育てられた大豆とお米を使っています。もし、こうした材料を使ったお味噌を買うとしたら1キロ3,000円近いお値段になるそうです。

食事づくりが手抜きになって罪悪感が芽生えそうな日にも、この手づくり味噌があれば食卓を救ってくれます（笑）。



※一年後に出来上がった味噌♪同じ材料を使っても各家庭で味わいが違うのです。



この味噌づくりは、こだわり抜いている割にもものすごく簡単なことあって、毎年恒例の行事になりつつあります。強制参加ではありません。希望者のみ。食いしん坊なら尚OK！

参加者は花の台の現役・卒室した母、指導員を中心に口コミで募集していますが、保育園時代のクラスメイトや会社の同僚と自分の直接の知り合いまでは誘ってOKのイベントです。

花の台に入室するか、入室している人を探すかをすれば参加できますので、興味のある方は周りをチェックしてみてください。

来年こそは、味噌づくりマイスターたちが集う聖地、花の台に来て見ませんか？

こんな至れり尽くせりのイベントは、ここだけです。

味噌倶楽部メンバー 3年あかり母

花の台学童保育ホールは川崎市宮前区にある自主共同の学童です。

〒216-0003 神奈川県川崎市宮前区有馬2丁目9-4

TEL:044-877-5304 / e-mail: info.hananodai@rhythm.ocn.ne.jp

Copyright(C)2014 Hananodai-Gakudou All Rights Reserved.

[不正行為を報告](#) | Powered By [Google サイト](#)