

2月20日 みそを作った!

●カビのこぼれ
●味噌を作る・・・



④山がたに材料を入れ、カメの上部に材料がついていたら食塩水で消毒する



昼食時、田頭さんと安井さんに質問する

今年の味噌作り

まるごと館での講習会は5回目となります。いつも丁寧に教えて下さるのは使い捨て時代を考える会の田頭千鶴子さんと安井富子さんです。

初めての参加者はお二人でした。レシピに重石用の小石が必要とあって、色々探して、それでも見つからなくてと話されていました。

いよいよ開始です

大豆をつぶして、糀や塩を混ぜ合わせる②のみに、大豆の煮汁が必要で、乾燥糀なので水分を吸い取って適度に膨らむまで30分ほど待ちます。

八幡まるごと館だより

2014年3月10日/43号
 <発行>八幡まるごと館/八幡市男山松里12-20
 (TEL&FAX) 075-983-3664
 (E-MAIL) yawata@marugotokan.net
 ホームページは <http://marugotokan.net/>
 又は、八幡まるごと館で検索して下さい

八幡まるごと館は街行く人のだれもが自由に立ち寄れる“地域サロン”です。休館日は毎週**火曜日**と**土・日午後**です。



① ビール瓶で煮大豆をつぶす



② 塩と糀とつぶした大豆に煮汁をいれて混ぜる

厚な食塩水でふき取る。それでもカビははえる。適当に作ったり、体調がもう

講師の安井富子さんと田頭千鶴子さん

ひとつの時には必ずと言っていいほど。でも、カビがはえても大丈夫です。ハランの下はとてもきれいで、カビは取り除いたらいい。1年くらいするときと美味しい味噌ができます。

この方法が一番

田頭さんは長年、手作り味噌を色々な方法で作って、いいと聞けば何でも試して失敗も随分されたらしい。結果、今のやり方が一番いいと言われる。小石をのせるのも理由があるとの説得力あるお話でした。

味噌を作ると幸せ

まるごと館でのこの5年の講習会参加者の延べ人数は50人以上になります。何度も参加されるリピーターの方も多ですが、「自分で作るから」と言われ、大豆と糀の注文だけの方もおられます。少しずつですが、広がってきているでしょうか。

自分で味噌を作ることができるのは幸せかなあとと思います。何



③ 濃厚な食塩水でカメを消毒する



⑤ ハランも食塩水で消毒し、のせていく



⑥ 消毒した小石をハランの上に敷き詰める



食事時話に花が咲く

でも(?)お金を出せば手に入る。大豆も糍も塩もちろろん買うわけですが、それでも自分で作るというのは、身体がホッとする、ちょっとだけ足が地に着くという感覚です。自分で作るのが昔は当たり前だった、その感覚を味わえるからか、身体が反応する。でも、作ろうと思っても余裕がない方もおられるだろうと、かつての自分を思い出しながら書いています。

もっと拵がっていけるよう、努力することはありそうです。

多くを語られなくても

特に2011年の3月11日の震災以降どのように考え、生きていったらよいのかという質問を誰もが課せられていると思いますが、お二人の、自分のことだけではない姿勢から、多くのことを学びます。

八幡まるごと館 3月・4月の予定

<p><パソコン教室> 基本的には毎週月曜日 10時～12時です 3月17日、24日、31日パソコンを持って来て下さい。 参加費用 300円(コーヒーつき) 毎週月曜午前10時です 次月は4月7日、14日、21日、28日の予定です。</p>
<p><絵手紙講習会> ちょっとゆったりしませんか。 3月12日(水)です。午後1時30分～ 特に持ち物は要りません。 講師 森本玲子さん参加費 450円(コーヒーつき) 次回4月9日(水)です 毎月第2水曜午後1時30分です</p>
<p><マットを作りませんか> 3月19日(水)です。午後1時30分～ 講師 森本玲子さん 参加費 400円 特に持ち物は要りません。</p>
<p><収穫祭> 4月12日(土) 9時～ タケノコや地元の春の野菜(葉物) 等どうぞお楽しみに 野菜がなくなり次第終了します</p>



講習中の様子 ハランを
カメラに合わせて切る

ありがとうございました

田頭さん、安井さん、お忙しい中、まるごと館のために時間を作っていただきありがとうございました。まるごと館はまだまだですが、今後ともどうぞよろしくお願い致します。安井さんには6月にヌカ床講習会をお願いしています。参加者の皆様、1年後を楽しみにして下さい。いい出来上がりでありますよう祈っています。

<絵手紙講習会>

2月12日(水)参加者はいつもより少なかったのですが、楽しい講習会でした。回を重ねる内に上手・下手ではなく、自分で描いてみることや会話の楽しさを感じてきています。こういう機会でもなければ、きっと筆をもつことはなかった。講師の森本玲子さんに感謝です。マット作りも教えていただきました。



鯰も登場しました

<しめ縄飾り講習会>

12月20日(水)講師は小澤延之さん。まるごと館駐車場で実施の予定が外は寒くて館内で。しめ縄ではもち米の稲わらが加工しやすいののだそうです。しめ縄ではわらを左によるのですが、難しいです。参加者の皆さんどうでしたでしょうか。



<あんなこと・こんなこと>

*3月11日震災からもう3年になります。復興と東京オリンピックの件は如何にも対照的です。結局、自分たちで動かないと何も変わらないのかと思います。息長く、自分でもできることを考えてみようと思います。
*昨夏、まるごと館に鈴虫を頂き、それを10人以上の方が希望されました。最長で11月頃まで鈴虫が鳴いていたようです。鈴虫をとおしたつながりってあるのですね。鈴虫が、土の中にたまごをたくさん生んでいます。無事に孵ることができのでしょうか。また話が弾みそうです。楽しみです。

*ご近所の方に野菜の生産者の方々の写真を撮っていただきました。これは次号で紹介致します。野菜用のビニール袋や干し椎茸を沢山頂きました。干し椎茸はまるごと市での「炊き込みご飯」に入れます。今までは高価なので、遠慮がちに入れていましたが、5月18日のまるごと市を楽しみにして下さい。また、その日のフリーマーケットの申し込みが既にありましたし、ホームページを見て下さる方もおられて、嬉しいです。皆様ありがとうございました。もっと読み易いたよりを作成できるよう頑張ります。(うえたにじゅんこ)