



2008年 12月 第2週

週間ニュース  
vol.217

2008.12.09 tue



〒807-0081 福岡県北九州市八幡西区小嶺3-16-8  
tel 093-612-2647 fax 093-612-2653  
http://nomi-farm.com mail: nomi1@orange.ocn.ne.jp



先週は「麦麴作り」を報告しました。今週は「味噌仕込み」を報告します。麦麴を乾燥機で40度に保温する作業は、思いのほか楽でした。1日目は、なかなか温度が上がらないのですが、2日目の後半から、ぐんぐんと温度が上がります。家中、麴の香りがいっぱいになりました。途中、温度が上がりにくいように、麦に筋目を入れ、「もろふた」もずらすようにします。



3日目に麴の出来上がり。これから、味噌の仕込みに入ります。



大豆を洗い、大きな桶に、タップリの水を入れ、一晚浸水します。大豆は水を吸って4倍くらいに膨らむので、水をタップリ入れること。ポイント



出来上がった麦麴をほぐして、塩を混ぜます。塩の量は、原料の麦一斗(15kg)に対して、7~8合です。好みで塩を増やすのはOKですが、減らすのはダメ、保存性が悪くなります。ポイント

水を吸った大豆を、圧力釜で炊きます。この時、水を入れすぎないこと。1鍋にカップ1強の水。炊きあがり、指で挟んで、すぐに潰れくらい柔らかく。柔らかい方が、後の作業が楽です。



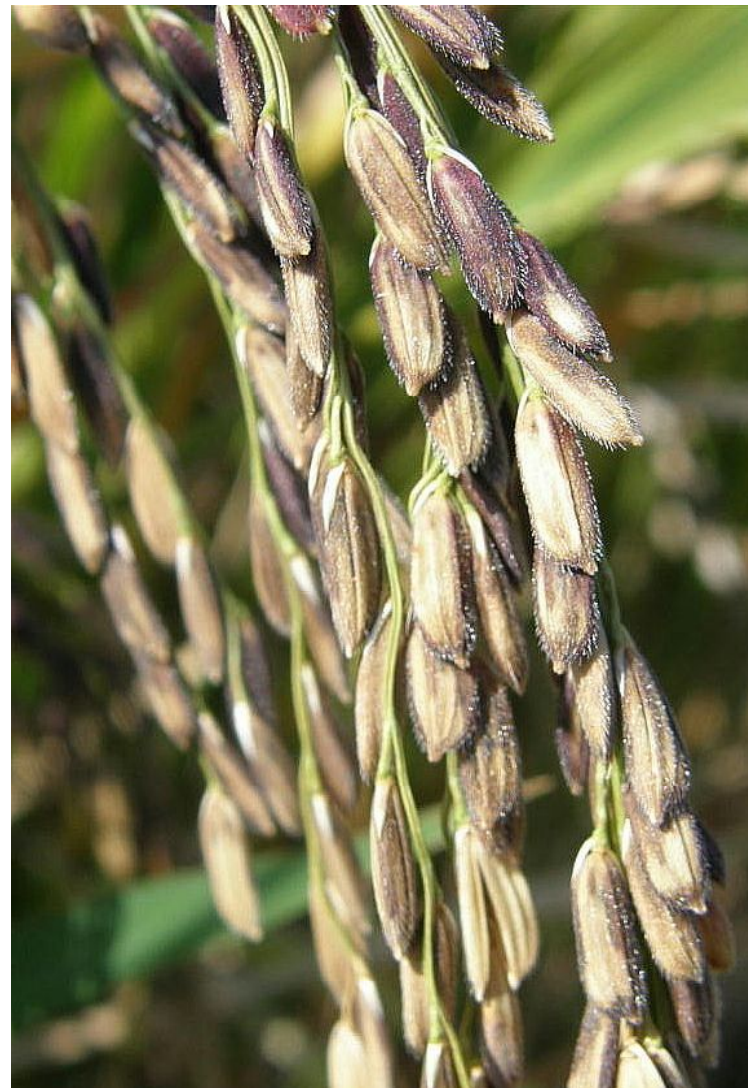
炊いた大豆を、熱いうちにボールに入れ、潰します。マッシャーを使うと楽です。なければ、ビールなどの瓶(底の平らな)でもOK。大豆の粒が残らないように、よく潰します。



潰した大豆と塩を加えた麦麴をよく混ぜます。これで味噌の元が出来上がり。

味噌を樽に入れ、発酵・熟成します。隙間のないようにしっかり詰め、

一番上に雑菌が入らないように、塩を乗せます。常温で3ヶ月熟成し、出来上がり!



黒米の黒い色はアントシアニンです。上は収穫間近の長粒子黒米の穂・籾。



### 黒米 イネ科

先週は赤米をお届けしました。今週は黒米です。黒米も今年から品種を変えました。今まで作っていた黒米は、年々黒い色が脱色し、茶色っぽくなってきたのが気がかりで、同じ品種の黒米を作っている友人に聞いてみると、同じような状態でした。

一昨年、北海道の石川農園へ、我が家の黒米の種を送り、育てた結果、見事に真っ黒な黒米が出来ました。九州で黒米の色が薄くなった原因は、気温の上昇、温暖化の影響ではなかったのか。そこで、暑い地域で作られているインディカ米(長粒子)の黒米(もち)にかえたところ、見事に真っ黒い米が採れました。



#### 【農園の販売加工品と価格例】

粕漬 200g 300円 白梅干(シソ漬けにする前の梅干) 200g 300円  
ラッキョウ 200g 300円  
袖こしょう 50cc 300円 ねり赤こしょう 50cc 300円  
ウインドファームの無農薬コーヒー豆も取り扱っています。  
有機栽培「カルロスさんのコーヒー」豆 1袋200g 840円  
ご注文の方は、ご連絡下さい。野菜セットと一緒に送ります。



次回、葉山の森 整備作業  
12月21日(日) 門松など正月準備

麦味噌作り 手前味噌講座  
第2回の講座の日時を決定しました。

1月22日(木) 麦麴作り  
9:00集合 午後までかかります。

昼食は皆で作しましょう。  
甘酒用の米麴も作ります。

1月25日(日) 味噌仕込み 14:00~17:00



#### 蛇足 黒米だけのご飯!?

赤米や黒米を食べるときには、白米と混ぜて炊きますが、黒米だけで炊くとどうなるか? 私も、今までそんなことをしたことがないので、やってみました。蛇足的試み! とても香ばしいニオイがします。いろいろ料理に使いそうです。



生産者 無 - 無農薬 / 減 - 減農薬 下の5品目です  
のうみ 黒米 無 / 大ねぎ 無 /  
しげずみ 大根 無 / ブロッコリー 減 / ほうれんそう 無 /

