

# まほろば秦野通信

平成31年2月26日

|                |  |
|----------------|--|
| タイトル           | <b>昔ながらの農家の伝統受け継ぐ<br/>手作り味噌の仕込みが最盛期</b>  |
| When<br>(いつ)   | 3月頃まで  |
| Where<br>(どこで) | JA はだの味噌加工室ほか、市内各所   |
| Who<br>(だれが)   | 市内農家等  |
| What<br>(なにを)  | 味噌や落花生味噌の仕込み   |
| How<br>(どのように) | <b>【手作りみその作り方】</b><br>材料：生大豆、米こうじ、塩<br><1日目> 大豆をきれいに洗い、水にひたす。<br><2～3日目><br>① 大豆を柔らかくなるまで煮る。<br>② 煮えた大豆を熱いうちに水切りする。<br>③ 熱いうちにつぶす。<br>④ 塩きりこうじを作る。<br>⑤ つぶした大豆とこうじを混ぜ、こね合わせる。<br>⑥ 容器の底に塩をふり、隙間なく味噌を入れる。<br>⑦ 表面に塩をふって、サランラップで封をし、押し蓋をして重石をのせる。<br>～冷暗所に保管し、約8か月熟成させる～ |
| Why<br>(なぜ)    | 秦野の農家では、昔から大豆（津久井在来等）を生産し、自家用の醤油や味噌を手作りしていました。今も、農家の女性グループ等が自家製の味噌を作っています。農家の一部では、味噌の製造・販売を行っており、市内大型直売施設 JA はだのじばさんず等で販売しています。<br>秦野の特産「落花生」を加えた「落花生みそ」も農家の手で製造・販売されています。   |
| その他            | <b>【はだの市民農業塾「農産加工セミナー」募集中】</b><br>自分で農産加工品を製造・販売したい方向けの講座です。農業の6次産業化促進と共に、地域の食文化の伝承を促進します。   |
| 問い合わせ          | 農産課農業支援・鳥獣対策担当 大木<br>電話0463(81)7800  |