

# まほろば秦野通信

令和2年2月17日

タイトル	<b>昔ながらの農家の伝統受け継ぐ 手作り味噌の仕込みが最盛期</b>
When (いつ)	3月頃まで
Where (どこで)	JA はだの味噌加工室ほか、市内各所
Who (だれが)	市内農家等
What (なにを)	味噌や落花生味噌の仕込み
How (どのように)	<b>【手作りみその作り方】</b> 材料：生大豆、米こうじ、塩 <1日目> 大豆をきれいに洗い、水にひたす。 <2～3日目> ① 大豆を柔らかくなるまで煮る。 ② 煮えた大豆を熱いうちに水切りする。 ③ 熱いうちにつぶす。 ④ 塩きりこうじを作る。 ⑤ つぶした大豆とこうじを混ぜ、こね合わせる。 ⑥ 容器の底に塩をふり、隙間なく味噌を入れる。 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。 ～冷暗所に保管し、約8か月熟成させる～
Why (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。 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> 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	農業振興課農業支援・鳥獣対策担当 担当：西澤 電話0463（81）7800