



『年に一度の味噌作り』

和田区 甘利 茂雄さん



味噌作りに集まったみなさん
(甘利茂雄さん 左上)

毎年、遠出して訪ねてきてくれる知己との、貴重なひととき。

4月上旬、甘利茂雄さん宅に、県外から友人や親類が集まります。目的は、「自家製味噌づくり」。今年の味噌を仕込むとともに、昨年度に作って1年寝かせた味噌をみなで分けるのです。テキパキと

作業を進める甘利さんですが本格的に農業を始めたのは、この10年ほどだとか。

70歳まで東京で働いていた甘利さん。上京したキツカケは、家業を息子に継いでほしいと考えていたお父さんとの大喧嘩。若き日の甘利さんの目には、どうしても農業が魅力的に映りませんでした。そんな中で上京したものの、25歳ごろまでは転職をくりかえしたそうです。

その後、コピー紙を扱う会社で40余年勤め上げて、地元小諸にもどられたそうです。いざ帰ってくると、広い農地に悩まされてしまった甘利さんでしたが、そんなとき始めたのが大豆栽培。これが、いまの味噌作りに繋がっていくのです。

味噌作り最初の工程は、みなが集まる

前日から始まります。

夕方から大きな寸胴鍋で、水を含ませておい

た大豆をじっくりと煮込みます。

中指と親指



煮込んだ大豆



混ぜるのも一苦労



創意工夫の特製機械



ここまで丸まれば、あとは投げるだけ！

手をいれて混ぜるので、なかなか大変な作業です。最後は、1年間寝かせるための容器に移し替える工程。まず、冷ました味噌を団子状にしま

で挟み、少し力をいれて潰れるくらいが丁度いい具合。次は、大豆をすり潰します。手廻し式ひき機を電動ドライバーと組み合わせた甘利さん特製機械の出番です。機械が熱を持ちすぎないように、少しずつ煮汁も加えます。すり潰した大豆がまとまった量になったら、麴の混ぜこみ。ひきたてアツアツの中に

その味噌玉を容器めがけて投げる!! バシッという鋭い大きな音。「ストレス解消が目的」というのは冗談(半分本気)で、実は空気を抜いて保存するための大事な工程だとか。容器が味噌玉でいっぱいになったところで、表面を整えて塩をまきます。それをラップで密閉し、重しを載せて終了です。あとは1年後までじっくり待つこと。大豆次第で違う味になるため、どんな味に仕上がるか毎年楽しみにしているそうです。

終始、笑いの絶えない味噌作り。来年の今頃、きつとおいしい味噌が出来上がっているのではないのでしょうか。

公民館報編集事務局

塩川 弘太郎

小諸市文化会館 7月スケジュール

日時	開演	イベント名	主催者
1日(土)	10:20	講演「シンクロと私」メダリスト 箱山愛香	こもろシニア教室・女性学級
29(土)・30(日)	10:00(第一部) 14:00(第二部)	音楽教室発表会	ヒオキ楽器

※各イベント等の問い合わせは、主催者をお願いします。

7月予約受付日のお知らせ

【公民館・働く婦人の家】	平成29年9月利用予約	7月3日(月)	受付開始
【乙女湖体育館】	平成30年1月利用予約	7月3日(月)	受付開始
【文化会館】	平成30年7月利用予約	7月4日(火)	受付開始

