

「土づくり」&「マメ（味噌）づくり」プロジェクト



15時から「土づくりプロジェクト」

いつもの「切り返し」の作業をしました。
微生物や昆虫、ミミズなどの協力で分解が進んでいます。
コンポストの中は50度近い温度です。

次回は11月13日（月）16時から

耕運機を使っての切り返し作業を行います。
「やってみたい」という方はコンポストスペースに！！

15時30分から

「マメ（味噌）づくりプロジェクト」のメインイベント「味噌の仕込み」作業を行いました。



今回は

先日収穫した（種から育てた）

原宿外苑産大豆 1.5 kg

米こうじ 1.6 kg

塩

消毒用焼酎（出張先の大量にて）

以上を準備しました。

仕込作業 その1

大豆をよく洗って18時間以上、水に浸します



仕込作業 その2

大豆を5時間ひたすら煮ます

水に浸した大豆は3倍くらいに膨れます（理論上2.4倍らしい?）



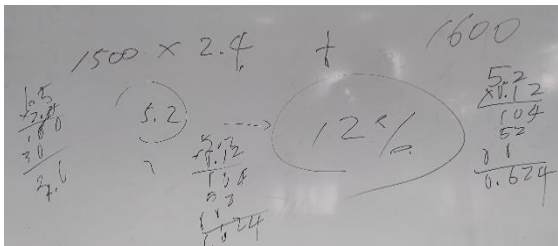
灰汁がスゴイ・・・生クリームのようなです



仕込作業 その3

「塩切こうじ」づくり 全体量の12%の塩を「こうじ」と混ぜます

みんなで塩の分量を計算しました。水を含んだ大豆は元の2.4倍で計算。



仕込作業 その4

煮込んだ大豆を潰します

給食室の大型フードプロセッサを利用しました！



仕込作業 その5

「塩切こうじ」と「潰した大豆」をこねて・・・「味噌玉」をつくり空気を抜きます



仕込作業 その6

「味噌玉」を熟成用容器に投入



作業終了です！



数か月冷暗所で寝かせます
熟成後が楽しみです

ちょっと味見
味噌っばい味でした！