

女性部ニュース

「こだわりの醤油作り」

川上支所女性部 川上 知美

7月1日に、川上支所農産加工グループで行なわれていた手作り醤油の仕込みを行いました。塩、水、麴を割合通りに計って桶に入れ、やさしく攪拌する作業がこの仕込みですが、仕込んだら、連日攪拌するのが数日間、その後、夏の間は4〜5日に一度攪拌するので、当番制で加工グループのメンバーが行ないます。

今年のコダわりは、「塩」と「水」。例年、精製塩と自然塩を合わせて使っていたのですが、「せっかく手作りするなら」と素材にこだわり、塩は自然塩、天然塩のみで仕込み、水はメンバーが汲みにいってくれた小淵沢の神社の湧き水を使用しました。

さあ、出来上がるのは来年の4月。手間はかかりますが、材料を自ら選び、手をかけて仕上がり待つ半年間は、「塩と水にこだわった今年の醤油はどんな味かな?」と、「待つ」時間も豊かだなと感じています。安全、安心、何より手作りのお醤油の工程に携わりながら、味わえる貴重な機会ではと、攪拌の当番になると我が子を3人連れての「しょうゆまぜまぜ

の日」が小さな我が家のイベントでもあります(笑)

このグループも数名から始まり、20年以上も続いているそうです。これからも活動を続けていけるようにお手伝いしていけたらと思っています。どうぞよろしくお願いいたします。

