

女性部ニュース

令和5年度 農薬勉強会開催

J A長野八ヶ岳女性部事務局 田村 優季

4月25日にJ A長野八ヶ岳女性部のこなし会員を対象に農薬勉強会が南牧営農センターで開催され、9名の方が参加しました。勉強会では、南牧支所販売指導課の井出亘祐技術員による農薬講習が行なわれ、農薬の基礎から始まり使用の注意点や出荷に伴う注意事項の確認を行いました。農薬講習会後は、嶋屋種苗さんによるさまざまな種苗の紹介がありました。こなし会のグループ長の高見澤希さんは、「勉強していただいたことを今シーズンも役立ててもらいたい」とあいさつしました。

こなし会は、南牧村板橋地区にある直売所『ななちゃんのお店』に、季節ごとの葉物野菜はもちろん、ミニトマトなどいろいろな種類の野菜を出荷しています。ぜひ、直売所『ななちゃんのお店』に足を運んで、新鮮とれたて野菜を手にとってみてはいかがでしょうか。



活動紹介

川上支所 女性部みその会

J A長野八ヶ岳女性部には、活動グループが複数あります。今回は川上支所女性部のみその会について紹介します。平成31年からみそ作りを行なっていて、今年で5年目のグループです。4月11日に川上村大深山地区にて、今年も手作りみそ作業を行ないました。現在9名で活動を行なっていて、11日は大深山地区の篠原千代子さんの指導のもと、7名の部員で作業を行ないました。

みその会のみそは、大豆・自然塩・米麴を混ぜて作ります。シンプルで余計なものを入れず、材料は国産にこだわります。今年のみその原料となる大豆は、北海道産と野辺山産の2種類を混ぜて作りました。前日から大豆を水に浸し、当日は午前6時ごろから大豆を煮る作業から始まりました。麴は佐久穂町の山本屋麴店さんの麴を使用しています。大豆が柔らかくなるまでに、いくつか作業があります。まずは、塊になった麴をほぐす作業。とても大切な工程です。「麴は生きもの、温度管理がとても大事で熱すぎると菌が死んでしまう」、そう語る篠原さん。ご自身でも麴づくりをされています。ほぐす作業が終わった後は塩きり。麴と塩を混ぜる作業を行ないます。

大豆が茹で上がり柔らかくなったところで、機械でミンチ状にして広げる作業をして40度くらいまで冷まします。その後、塩麴と混ぜる作業に入ります。この段階でみそ種の硬さを大豆のゆで汁で調整します。ここでも温度管理が大切なので、ゆで汁は40度くらいまで冷ましたものを使用します。大豆と塩麴がしつかり混ざったらみそ種を丸めて「投げつけ」を行ないました。この作業を行なうことで、みそ種の空気を抜き、しつかり混ぜ合わせることが出来ます。すべての工程が終わり、できたみそ種は秋まで寝かせるので、ここからは麴菌の仕事となります。

みその会グループ長の梓山地区の油井たまきさんは、「たとえば、みそを作らなくても、グループに入らなくても、みそって大事なんだと知ってほしい。みそづくりの記事を見て、手作りみそに興味を持つきっかけになればうれしい」と語りました。また、今年度の活動については、「作り方が違うかもしれないので、他の支部のみそ作りもぜひ見学してみたい。女性部活動を通じて支所間で味噌汁での食比べなどの交流会をやってほしい」とも話していました。

一人で行なうと大変な作業ですが、みんなで行なうことですべての工程が楽しくて、スムーズに行なうことができました。終日の作業でしたが、笑顔が絶えない活動となりました。部員の皆さんは、秋の出来上りを楽しみにしている様子で作業を終えました。川上女性部のみそづくりに、ぜひ足を運んで見学してみたいかがでしょうか。

