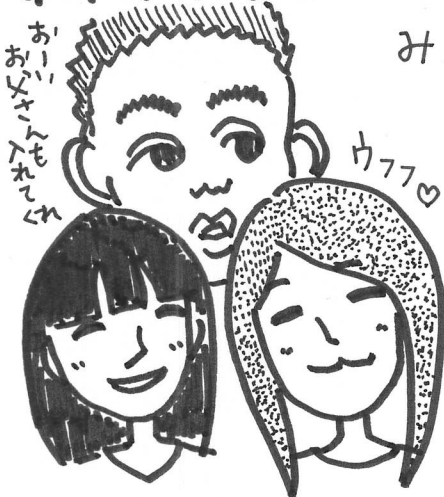

與心兵衛さんちのニューズレター 2020春号



みなさんお元気ですか？ほくら一家はお陰様で元気です。子どもの学校が休みになって一緒に過ごす時間が増えました。ほくはいつも家にいるのでね(笑)。あ！でも遊んでいるわけではなく、精一杯皆さまの食を支えています!!

12月～3月迄は

お味噌の仕込み

精(2012)の分

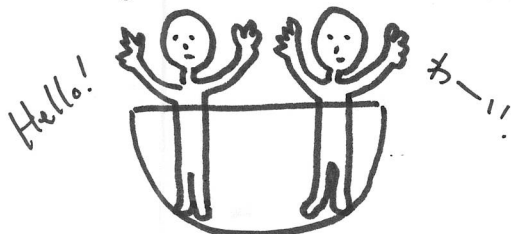
全部で4tつくす!!

豆 + 糀 + 塩 + 水

この4つだけ。

大豆80kg/1回

大釜は子供2人の大きさ(笑) 入れるぐらい



いわゆる給食のおいちゃん スマイルで仕事します

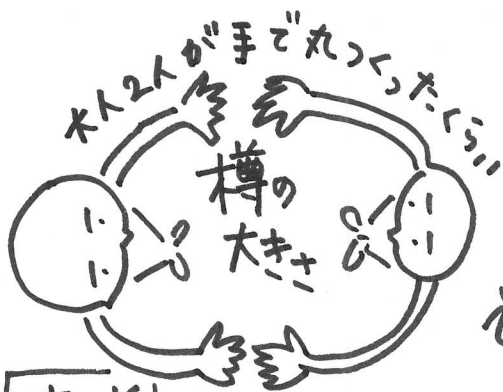


蒸した米



味噌と糀を攪拌する方が手間かかる...

室温の中で温度管理 3日くらいかかります。



木樽につめて1年位したら完成!

容器に入れてからも味噌は生きてます!



4月はお米

シ ー ト に た ん ぼ を 敷 き
 ↳ 種もみ

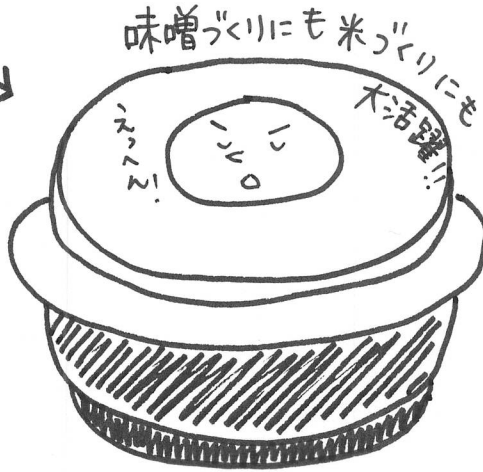
お米の種(たね)です
 種もみ、ていいます

まずはお米を消毒します。

普通は薬を使いますが、



うちはこの
 大きなカマ
 で60℃で
 15分置いて



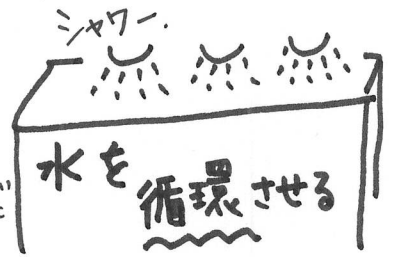
雑菌を殺します

その後
 水に浸します

積算温度が
 90℃に
 なる芽

このときは
 まだ
 発芽してません

種は生きてるから
 酸素が必要なんだ

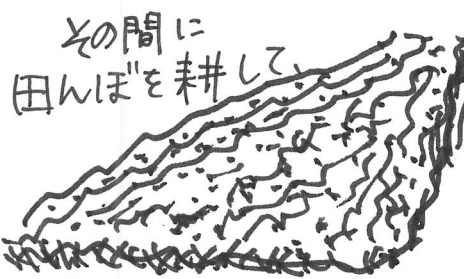
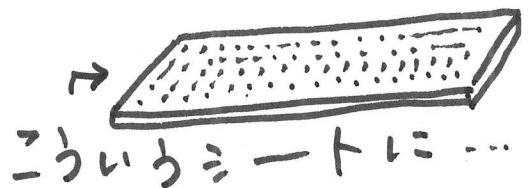


が出るヨ。

16℃ × 6日間
 → 30℃ × 2日間

発芽したら乾して(±)にまきます!

と言っても地面じゃなくて、



1ヶ月位すると
 5月はいよいよ田植え!

