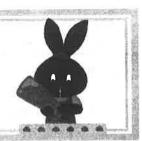


ますする。第行/NPO法人はプラを

かわら版 2月号



今年もこの季節!

■寒い冬こそ手前みその作りどき

「寒」は、二十四節気の小寒から大寒を含み、 節分の前日までの約一ヶ月間 は一年で最も寒い時期。 この時期の水は雑菌が少ないとされ、 添加物を一切使用しない手前味噌の作りどきです。

材料の配合割合(約3kg分の味噌を作る場合) ゆでた大豆:2kg (生の大豆約1kg分)

※大豆は国産の新しいものがよい。 虫食いなどはよける

麹:1 k g

※良い麹を使う。

つきはぜ、はぜおちは機能を発揮しない

種水 (大豆の煮汁): 1 k g 分

(時期と好みで変えて良い)

天塩 (できあがる味噌の重さの13%):

390g(上塩を含む)

(11%以下にならないようにする)



- ・すり鉢又は、フードプロセッサー
- ・混ぜるための大きめの容器
- ・味噌を仕込む(保存する)容器・ラップ
- ・落とし蓋(中蓋)・おもり・ポリ袋(清潔なもの)



コーヒーらしいナッツの ような香ばしさ ビターチョコのようなコクと苦み 加賀で焙煎されたおすすめコーヒー

※圧力をかけて抽出するため 表面にうっすら泡ができます

420 円

加賀珈琲、アイスコーヒーは 山代温泉総湯湯札を注文時提示いただくと 50円引きになります (湯札1枚につき1人)

味噌の作り方

- ① 大豆を洗いたっぷりの水に20時間以上水に浸す。
- ② 水切りをし、圧力鍋で大豆を柔らかくする。20 ~ 40 分 圧力を掛ける。(豆が柔らかくなりすぎないよう時間調整必要) 大鍋でもよい。(時間はかかります)
- ③ 十分煮えているか、親指と小指で豆を縦にはさみ潰す。 潰れれば十分煮えている。煮汁は捨てずにとっておく。
- ④ 麹は板状に乾燥させてあるので割り両手でポロポロになるまでもか。
- ⑤ 塩の2割はよけておく(最後に蓋をするときに使用)。 麹を広げて、残り8割の塩を混ぜ揉みなじませる。 これを塩切りという。丹念に行う。
- ⑥ 煮えた大豆を熱いうちに、すり鉢ですり潰す。量が多い場合は2~3回に分けて行う。すればするほど、味噌のきめは細かくなる。(フードプロセッサーやミキサーを使ってもよい)人肌位まで冷ましておく。
- ⑦ 潰した大豆に塩切りした麹を混ぜる。麹を両手にすくっては 大豆にふりまき、まぶしてムギュッと握るようにして混ぜる。
- ⑧ 硬い場合は大豆の煮汁を足して調整する。ギュッと握った時に指の間から煮汁がジュワリとでる程度の硬さにする。
- ⑨ 大豆と麹を混ぜながら徐々に、ひとまとめにしていく。 まとめた物をソフトボール位の大きさに分け味噌団子を作る。
- ⑩ 殺菌したかめ(容器)の底に味噌団子を叩きつける。※中の空気を抜くため。空気を抜きながら押し込めていく。
- ① 手で押して空気を抜き表面を平らにならす。中に空気が残らないようにしっかりと押さえつけたら、残りの塩を全部かけ表面をすっかり覆う。
- ② 塩で覆った上にピッタリとラップをかけ、中蓋を落として重しをのせる。蓋を閉めて容器を清潔なポリ袋でつつむ。 *おもりは、味噌3kgに対して約0.6~0.9kgが必要

保管方法と食べ頃

① 置き場所 … ちょっと薄暗くて涼しい場所に置く。

漬け物の桶と離しておく

② 貯蔵中 …… 液汁 (たまり) がでていればよし。

液汁(たまり)が中蓋の上まで来たら重し石を

半減してください。

③ 食べ頃 …… 仕込みから約6ヶ月-9月頃には熟成

熟成のきざし……・香りが良くなる

・塩味がなれてくる(まるくなる)

・表面が柔らかくなって液汁(たまり)がしみ出てくる

はっさせ

作・SARYO ~猫の日~







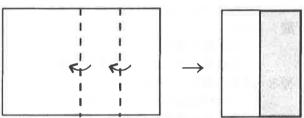


2024年2月はづちをカレンダー

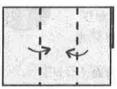
英会話教室12:30~15:30 フラワーデザイン教室16:30~17:00 ナカヤ音楽教室15:00~21:00
太極拳教室19:45~21:15 休堂
YOGA教室19:30~21:00
英会話教室12:30~15:30 ナカヤ音楽教室15:00~21:00
建国記念の日
振替休日
太極拳教室19:45~21:15 休堂
ビーズ教室10:30~12:30 YOGA教室19:30~21:00
英会話教室12:30~15:30 ナカヤ音楽教室15:00~21:00
太極拳教室19:45~21:15 理容組合 19:45~20:15 休堂
YOGA教室19:30~21:00
英会話教室12:30~15:30 ナカヤ音楽教室15:00~21:00 天皇誕生日
太極拳教室19:45~21:15 休堂
YOGA教室19:30~21:00

2 月 営業カレンダー 金 月 水 木 土 3 7 8 13 14 21 22 (23) (24) 28 茶店・丹塗り屋営業日 9:30~17:00 ☆ 茶店のみ営業日 9:30~17:00 状況により変更になる場合がございます Facebook,Instagram 等でご確認ください

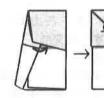
新聞紙スリッパの作り方



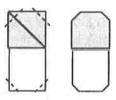
半分に折り畳んだ新聞紙を横長に置き、中央線に向かって右から左に折り、さらに同じ方向へもう一度折る



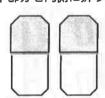
新聞紙を裏返し、追った 部分が上になるように 置いたら巻き三つ折りに



片方の角を、もう片方の 角の中に収納し、角の 左下部分を内側に折り込む



最後に四隅を三角に 内側へ折り込み 裏返す



もうひとつ作って 完成! 二重にすると丈夫

連絡先 NPO法人

定休日 水曜日 営業カレンダーにてご確認ください

【はづちを茶店・丹塗り屋】営業時間9:30~17:00



〒 922-0242
加賀市山代温泉18-59-1
office-hadutiwo@
yamashiro-onsen.or.jp
TEL(0761)77-8270