



はづち

2025.2.1 #272

発行/NPO法人
はづちを

かわら版 2月号



味噌の作り方

- ① 大豆を洗ったつぷりの水に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 麴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む。
- ⑤ 塩の2割はよけておく(最後に蓋をするとき使用)。麴を広げて、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麴を混ぜる。麴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 大豆と麴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。
- ⑪ 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。
- ⑫ 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)がでていけばよし。
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

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 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

麴: 1kg

※良い麴を使う。

つきはげ、はげおちは機能を発揮しない

種水(大豆の煮汁): 1kg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)

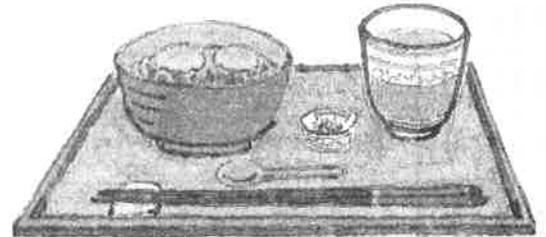


◆道具・圧力鍋又は大鍋・はかり

- ・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)

草もちぜんざい

加賀椿茶付き 1100円



はづち物語

作・SARYO
～節分と立春～



2025年2月はづちをカレンダー

1日(土)	
2日(日)	
3日(月)	
4日(火)	
5日(水)	太極拳教室 19:45~21:15 休堂
6日(木)	YOGA教室 19:30~21:00
7日(金)	英会話教室 12:30~15:30 ナカヤ音楽教室 15:00~21:00
8日(土)	
9日(日)	
10日(月)	
11日(火)	建国記念の日
12日(水)	太極拳教室 19:45~21:15 休堂
13日(木)	ピース教室 10:30~12:30 YOGA教室 19:30~21:00
14日(金)	英会話教室 12:30~15:30 ナカヤ音楽教室 15:00~21:00
15日(土)	
16日(日)	
17日(月)	
18日(火)	
19日(水)	太極拳教室 19:45~21:15 理容組合 19:45~20:15 休堂
20日(木)	YOGA教室 19:30~21:00
21日(金)	英会話教室 12:30~15:30 ナカヤ音楽教室 15:00~21:00
22日(土)	
23日(日)	
24日(月)	
25日(火)	
26日(水)	太極拳教室 19:45~21:15 休堂
27日(木)	YOGA教室 19:30~21:00
28日(金)	英会話教室 12:30~15:30 ナカヤ音楽教室 15:00~21:00

ほづち 2月 営業カレンダー

日 月 火 水 木 金 土



○ 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

節分

節分は立春の前日にあたる日を指し、2025年の節分は2月2日。節分は「季節を分ける」という意味があり、暦上の春である「立春」の直前の日が節分に指定されます。

2025年の立春は2月3日なので、前日の2月2日が節分になります。通常は2月3日が多いですが、数年に一度ずれることがあります。

節分行事（豆まき）は日が暮れる前に行うのが伝統的とされています。日が暮れる前に行うことで、鬼（邪気）が夜の間に紛れ込む前に追い払う意味があり、それは古来の風習として鬼が夜に現れると信じられていたためです。

豆まきは「邪気を祓い、福を呼び込む」行為として行われます。「鬼は外、福は内」という掛け声には、災厄を追い払うと同時に福を招き入れる願いが込められています。

豆は「魔を滅する」という語呂合わせに由来し厄除けの象徴とされて、

節分の豆まきで使用される豆は「福豆」と呼ばれます。

一度火で炒られることで生命力を象徴する食品としての意味が加わります。



参加無料 **早朝中国健康体操**
毎朝 午前6時半~7時 オープンデッキにて



■ 連絡先 NPO法人 **ほづち** 営業カレンダーにてご確認ください
定休日 水曜日

【ほづちを茶店・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