

大豆と小麦と塩水が お醤油になるまで

No. 1

5月25日 魚住で開かれたお醤油の勉強会へ。去年に引き続き2回目の参加です。

私の今年の目的は、もろみをどうやってお醤油にすればいいのか??

…だったはずなのに…

説明で使った麴になる前の「大豆と小麦と麴菌」をにっこり笑った浄慶さんが、「麴を作ってみますか?」とおっしゃってくださいましたので、万歳三唱して頂いて参りましたが…経験無し!の私にそんな大技が出来るのでしょうか???

とにかく頑張ってみることにしましたので、ご報告させていただきます。

手順1・とにかく彼は生きています…ハズ

頂いてきた麴ベビーを半切りにあげ平らにして、発泡スチロールの箱やお湯を張ったボウル、バスタオルを使ってとにかく保温。夜、何度かお湯を換えてはみるもののコウジ君はまだ冷たくて不安。

手順2・やっぱり彼は生きていた!

朝、ほのかにぬくい!「生きてるよ!」の子供の声にちょっと感動。

夕、どんどん元気になっている感じ。暖かいコウジ君にコレはいける!と

人知れず野望を抱く。固まったものを手でほぐしていると、お豆さんの甘〜い香り。

手順3・たまにはガマンも必要だ!

プリントには「そのまま24時間置く」とあります。が、コウジ君が納豆になる夢を見て睡眠不足。この1行がこんなにも苦行だとは…気になる〜。

手順4・それでもどうにか一段落

??白い??濡れている?

浄慶さんがくださった麴様はおしゃれな緑色。

ウチのコウジ君は緑が薄い。とにかく湿気をとばそうと、

別の半切りに移し変えてみる。

すると、まだまだ薄いながらも緑色に!

それでやっと一安心して塩水につけて混ぜる。

ここからは去年経験しているはずなのに、

ちょっと不安な香り(豆と小麦のむせ返るような香り)に「ああ、失敗したくない」と呪文を唱えながらのお醤油作りは今後、毎日混ぜる作業が続きますが、めでたくも今日から彼はもろみベビーになったわけで、とにかく一段落です。

参加された皆さん。もろみベビーは元気にされていますか?



(チャイム 2004年7月号掲載)