



[味噌を杵でつく](#)



[味噌をつく02](#)

春野町の西にある山間部(標高400メートル)、田河内(たごうち)で味噌作りが行われた。4月7日、林業とお茶農家の森下広隆さんの家で14名が参加。

茹でた大豆を、臼に入れて杵でつぶす。機械を使えば短時間に均一に潰すことができる。しかし、手間をかけて杵でつく。なかなかの体力のいる仕事だ。こうしてつくことで、つぶつぶ感があっておいしい味噌になるのだ。

大豆が適当に潰れたところで、自家製の麴と塩を入れて、また杵でこねる。それを、団子状にまとめて、杉の樽に押し込みながら詰めていく。長年使い続けた味噌専用の樽だ。菌が住みついており、味噌作りに適している。

さらには森下家には、100年以上もつづいている専用の味噌蔵がある。その蔵で半年から1年以上、保管する。麴菌は、24時間365日休まずに発酵しつづけるのだ。「味噌は寝て待て」と言われる。じっくりと熟成させるとおいしい味噌ができあがる。

味噌作りは、だいたい2月の寒い時期がいい。暖かくなると、カビが生えやすいからだ。4月のこの時期は、味噌作りにはすこし遅いのだが、お茶の仕事、田んぼ始まる前に、行くことになった。参加者は子供を入れて総勢14名。子供同士は、たのしそうに遊んでいた。

(浜松北部担当 生きがい特派員 池谷 啓)