

令和3年もろみ作成

キュウリの食べ方として、「モロキュウ」があります。新鮮なキュウリにもろみをつけて、食すると美味しい、夏バテ予防にも効果があります。特にほたるの里が作っている「黒豆もろみ」は最高に美味しい。キュウリが無くても、炊き立てのご飯につけて食しても最高、お茶づけにしても最高、道の駅「味夢の里」での「黒豆味噌」と並行して人気商品の1つです。「黒豆味噌」は冬に仕込みますが、「黒豆もろみ」は暑い夏に作ります。7月13日(火)から8月上旬までの予定で京丹波ほたるの里の女性部「夢ほたる」のメンバーでお世話になっております。

手作りですので苦勞があります。京丹波産の黒豆ともち米とを蒸すのが難しい。蒸しが浅いともち米の芯が残り、蒸し過ぎるともち米の粘りが出すぎて具合が悪い。蒸す時間とガスの調整のみです。次に麴種をふり、寝かす。この作業が大切でうまく発酵して糍になるかが難しい。温度が上がると麴種が死んでしまう。温度があがらないと発酵しない。温度調整をむしろと布団で調整する。夜中でも温度確認し、調整する必要があります。

糍が完成すると醤油とみりんの調合である。舌で味を確認しながらの作業である。その後、2週間、朝晩混ぜなければならない。

今年も**美味しい「黒豆もろみ」**ができますように！！



美しいふるさとをみんなの力で守っていこう！