

H28黒豆もろみづくり

今年で3年目のもろみづくりを8月20日(土)21日(日)の2日間でほたるの里の女性部「夢ほたる」の皆様でお世話になりました。その後も日々、混ぜ合わせや監視に朝夕。努力していただいております。

京丹波産の黒大豆を炒ると香ばしいにおいが部屋中に充満する。それをすりつぶし、皮を取り、京丹波産の美味しい羽二重もちと合わせて蒸す。蒸し上がった黒大豆、羽二重もちに麴種をふりかけ丁寧に混ぜ合わせる。黒大豆の香ばしい香りと、もち米の香りが最高である。このまま食しても十分美味しいそうである。2日間ほど高温で発酵させる。発酵した糎の香りも最高である。糎が完成したならば、醤油、みりん等を調合する。各工程に細かい注意事項があり、本当に、手間のかかる作業である。「夢ほたる」の皆様ご苦労様です。出来上がりは半年後、今年もきっと良い味の「**黒豆もろみ**」に出来上がることを信じております。

コシヒカリ刈り取り間近

落水をお願いしてから、ありがたい雨をいただき、日々コシヒカリがあころんできました。刈り取りは、例年、慌てて実施するのですが、今年は、乾燥設備の増設により、余裕を持った収穫作業ができるのではないかと考えております。しかしコシヒカリは倒伏しやすく、余裕ができないかもしれません。稲刈り作業は4人体制で行きたいと思っております。安全第一で効率よく実施したいと思っております。オペレータ等作業をしていただく会員様にはよろしく申し上げます。

乾燥調製機械設置工事完了

8月22日(月)に乾燥調製機械設置工事が完成しました。8月23日に会員様にお世話になり、格納庫の掃除、整理、稲刈り、乾燥調製の準備が整いました。今年から、効率的な作業ができると思っております。



厨房施設工事完成間近

6月末に工事着工していただき、8月末に完了する予定です。室内の厨房施設はもちろん外観では、屋根瓦のふき替え、窓、入り口、外壁の吹き付けが完了し、新築同様の建物となりました。希望あふれる厨房施設早く運営開始が待ち遠しい限りです。

美しいふるさとをみんなの力で守っていこう