

H29黒豆もろみ作成

今年も、「黒豆もろみ」の作成時期が来ました。「黒豆もろみ」の作成は、発酵させる関係で温度が高い時期にしかできません。ほたるの里では最も温度の高い8月に実施しております。毎年、女性部の全員参加で実施しているのですが、キッチンほたるが狭く、全員参加できない状態と、黒大豆を昨年までは、炒った後、水にふやかし手作業で皮をむいて、家庭用のフードプレッサーを使用し、砕いていましたが、今年は、製粉機を購入し、皮もそのままで作成していく方法で、時間短縮できる予測を立て、出役を6人お世話になりました。前日、8月19日(土)3人出役いただき、黒豆を炒り、砕いていただきました。8月20日(日)6人出役いただき、もろみつくりをしていただきました。2日で発酵し、コウジフタに入れ替え、2日後に調合(味つけ)し、樽に入れます。調合するまで毎日朝夕かきまで点検します。樽に入れてから1週間ほど毎日かきまで味を見ながら調整していただきます。その後、半年ほど寝かすと製品になります。ほたるの里でとれた黒大豆を使用して、すべてが手作りでの「黒豆もろみ」です。きっと美味しい「黒豆もろみ」が出来ると期待しております。



刈取り、乾燥調製スタンバイOK

8月22日、乾燥調製機械の準備、清掃、点検、コンバイン、トラクター類の点検を実施していただき、いつでも作業できる状態にさせていただきました。

今年のコシヒカリの刈時は、早まるような気配です。ほたるの里では、4月末にコシヒカリの田植えを始めましたので稲刈りを8月末から実施する計画でおります。引き続き、キヌヒカリ、酒米(京の輝き)、羽二重もちとお世話になります。最終の乾燥調製は、10月上旬になる予定です。その間に個人様の刈取り、乾燥調製作業があります。個人様の作業を優先的に、個人様のご要望にお応えできるように、頑張りたいと思っております。

オペレータの方、乾燥調製の方、運搬等お世話になる方、本当にご苦勞をおかけしますがよろしくお願い申し上げます。

枝豆、お米のお申込みご案内完了

総務担当理事から、ほたるの里の美味しいコシヒカリ、黒枝豆を買っていただいているお客様500名にご案内はがきを発送していただきました。沢山のご注文、黒枝豆取りに来ていただきますことを期待しております。

黒枝豆はたけで直販 **10月9日(月)~10月22日(日)**