

ていねいな暮らしのあつたころ

佐野二彦の撮った伊深の里山

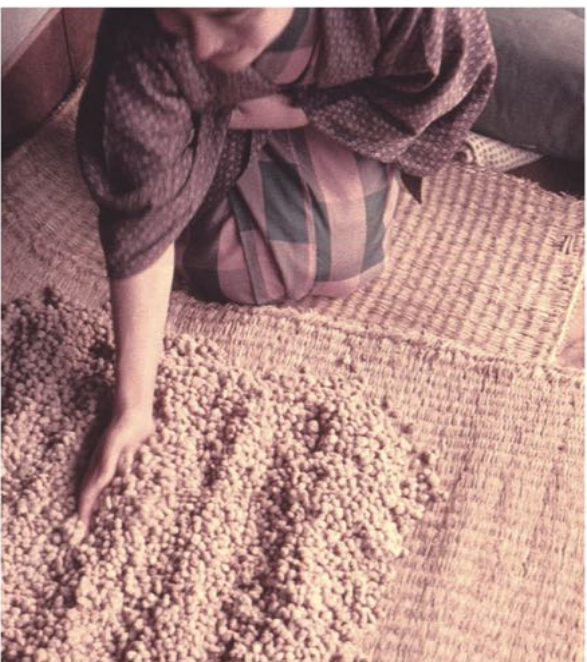


「タマミンを作る」昭和42年2月4日撮影

「味噌作り」

田のアゼで育てたアゼマメ(大豆)は、秋に収穫すると石臼でひいてきな粉にしたり豆腐を作ったりしたほか、自家製の味噌も作りました。

味噌作りは、大豆を蒸したのち、粒々がある程度なくなるまで白でつきます。それを手ごろな大きさに丸めて団子にし、縄を通し土間や納屋などに天井からつるして乾燥させました。その後これを砕き、塩と湯を一对三の割合で混ぜ入れて、味



「味噌を作る」昭和37年12月25日撮影

噌おけに空気を入れないように大杓子おおしやもじでなでつけて仕込みました。

また、大豆を煮て麴こうじを混ぜ、むしろに包んで発酵させて作る味噌もありました。左の写真は、熱く発酵した大豆をむしろに広げて谷をつくり、表面積を広くしてさましている様子です。その後おけに仕込みました。

味噌は、おけの中で熟成が進むと上澄みにタマリができました。