

三里地区早川集落 味噌づくり復活祭 味噌造りを終えて

NPO法人早川エコファーム／おばあちゃんたちの店
電話：0556-48-2817
山梨県南巨摩郡早川町大原野221

<背景>早川エコファームは「人と自然が共生する地域づくり」を目標に、人と自然をつなぎながら遊休農地の解消や地域の活性化に取り組み、今年で3年目を迎えました。今回、三里地区振興協議会と共催のもと、早川集落の遊休農地を活用し大豆栽培と、昭和50年代まで集落ぐるみで実施していた「かぶら桶」を使用した味噌作りを復活させることになりました。

<目標>遊休農地の活用と、交流活動を通じて、地域の活性化や文化の復活につなげる。

<方法>大豆栽培から味噌作りに至るまでの各工程をイベント化し、文化の復活と交流人口の増加を図る。



<結果>大豆栽培面積：約800㎡
大豆収穫量：134kg

◆3月27日 電気柵設置

獣害対策（主にサル除け）用の電気柵を、圃場の一部（面積約380㎡）に設置しました。

参加者：計13名（早川、中洲、振興課、農務事務所、上流研スタッフなど）



◆6月22日 大豆種まき

味噌の材料となる大豆の種まきをしました。早川町産の大豆約1.5kgを手でまきました。後日、残りの畑に0.5kgぶんを機械でまきました。

参加者：計31名（早川、中洲、エコファーム会員、振興課、県立大学、農務事務所など）



◆草取り & 生き物観察

（8月に2回実施）

台風のため、イベント中止。活動の一環として草取りとカメムシの補殺を実施しました。

参加者：計6名（エコファーム会員）



◆10月19日 枝豆収穫祭

苦勞して育ててきた大豆のうち、台風で倒れてしまったものを中心に収穫、枝豆として味見をしました。5kgの枝豆を試食&お土産にしました。

参加者：計20名（早川、新倉、大島、夏秋、草塩、薬袋、雨畑、奈良田、町外、エコファーム会員）



◆11月24日 大豆収穫祭

すべての大豆の収穫&うまにかけて乾燥する作業をしました。収穫と同時に、二手に分かれ、石窯作りに必要となる粘土（約100kg）も山から集めました。

参加者：計35名（早川、中洲、エコファーム会員、振興課、町外など）



◆12月14日 石垣を直そう！

奈良田の上原さんを講師としてお招きし、教わりながら、かつてかまどがあった場所に豆を蒸すための石窯を組み上げました。

参加者：計25名（早川、中洲、奈良田、エコファーム会員、振興課、町外）

ほか、大豆の脱穀、選別、石窯の目地埋め等の作業を進めました。

また、1月23～24日に、かぶら桶や石窯の動作を確認

するための試し蒸しを行い、味噌作りイベント当日に備えました。



◆2月23日 かぶら桶設置～大豆蒸し

使用した大豆：エコファーム産60kg、町民持参15kg
参加者：計25名（三里区民、町民、エコファーム会員含む）



鍋に水を入れました



袋に入った豆を積んだところ



50年ぶりに
かぶら桶をかぶせました



火を燃やし続けます

<工程>

木に長い天秤棒をくりつけ、かぶら桶を持ち上げられるように準備しました。鍋には水を入れ、麻袋に入れた豆をすのこの上に設置。その上から50年前に使われていたものと同じ「かぶら桶」をかぶせて密封、22時まで火を燃やし続けて大豆を蒸しました。



◆2月24日 味噌作り!

参加者:計40名(三里区民、町民、エコファーム会員含む)

完成した味噌:4kg 34樽、8kg 13樽 = 計240kg



かぶら桶を上げ、麻袋に入って蒸し上がった大豆



<工程>

朝の8時、かぶら桶を持ち上げて、蒸し上がった大豆を取り出しました。

大豆をヘルシー美里の体育館に運搬し、臼杵やミンチ機でつぶし、米麴&麦麴、塩と丁寧にまぜて、樽に詰めました。



ヘルシー美里で味噌作り!

皆様のご協力の下、最終目標である味噌作りまで、無事終わることができました。来年度も大豆の生産～味噌作りを続けることで、人と自然が共生する地域作りを進めるとともに、伝統文化の伝承、ひいては地域の活性化に結びつけていければと思います。

来年度もどうぞよろしくお願いいたします。

※本事業は山梨県による「アグリビジネス推進事業」の助成金をもとに、広報を行い、開催しました。