

このコーナーでは長年、市内の小・中学校で教職にあつた蛭田光城さんが市立図書館発行の「成田のむかし」に執筆した成田の昔の暮らしの様子を掲載していきます。

みそ作り

文 蛭田光城
ひるたみつぎ

絵 野上和彦

※【麹(こうじ)】
こうじとは、米や麦などを蒸してこうじ菌を繁殖させたもので、味噌・醤油・清酒などの醸造に使用されます。

太郎兵衛さんの家で、みそ作りをするというので、おばあさんと見せてもらいました。ドラム缶の上に大きな釜が据えてありました。餅をつく時の白もありました。釜の中へふくらんだ大豆と水が入れられました。大豆は昨日から水にひたして置いたものです。「成男君、火の燃やし方はこうするんだ。」

太郎兵衛さんは、かまどの中へ薪を互い違いに組んで、その間へ小さな木を入れ、次に紙を丸めて火をつけました。

「ほら、よく燃えるだろ。煮え立つまでどんどん燃すんだ。煮え立つと、豆のあくで泡がこぼれるから、とろ火にするんだよ。五時間近く煮て、火を止めて、豆が指で押してつぶれるくらいまでにするんだよ。」

成男君は大豆が煮える午後また出かけて行きました。

大豆が煮えると、白に入れてきねでつきます。

おばあさんは、一メートルもある大きなしゃくしで、つぶれた大豆を白の真ん中へ寄せたり、きねに着いた大豆をはがしたりしてお手伝いをしました。

大豆がつぶれたのを見て、塩入りのこうじ※を入れて再びつきます。みそ作りの中でこれからが一番骨の折れる仕事だそうです。

大豆とこうじがよく混ざると、大きなたるへ入れます。この時、塩漬けにしておいたうり、きゅうり、なす、しょうが等を、みその間へ少しづつ入れます。これがみそ漬けです。

こうして一年間食べるみそを作ります。

食べるのは、一年間ぐらいねかせてからだそうです。米と麦では、麦のほうが値段が安いので、昔からみそは麦こうじで作るのだそうです。一年の間にこうじ菌が働いて、おいしいみそができます。こんなふうに、農家では先を見通して生活してきたのです。

編集後記

毎年わたしたちを楽しませてくれる桜が今、全国的に「てんぐ巣病」の脅威にさらされています。7ページの特集のために市内を回ってみると、竹ぼうき状になった枝を数多くみかけました。昔から「桜切る馬鹿…」といわれるように、腐りが入りやすい桜。これからも満開の花の下「お花見」が続けられるように、防除にご協力を。



成田市役所本庁舎(行政棟、議会棟、消防本部、成田消防署)はISO14001の認証登録を受けています。

