

大豆ふれれ帳

(15)

花見仕込み・寒仕込み

おみそ作り

「おみそ作りのご案内」
の回覧板が来たのは五月始めのことである。

しばらくして婦人会から大豆を届けてくださった。静寂な夜に、大鍋でフツフツと大豆を煮込む七時間あまり、優しい気持ちが出るが、豊かな時の流れである。

豆をたくに
豆がらを焚き遠き世の
七歩の歌は思い出づかも

ガスのとろ火で煮込みながら、この歌の余白を模索するひとときでもあった。深夜の台所はあめ色のほの甘い香りに満ちている。親指と小指で大豆を軽くつまむと、フワッとつぶれる柔らかさが作りみそに最

適である。

まず大豆を温いうちにつぶす。次に分量のこうじと塩をよく混ぜ塩切りの状態にして、先程の大豆も一緒にしつかりとつく。

会場一杯テンヤワンのおみそ作りに話が弾む。この和やかな「ひととき」は婦人団体の近世「おみそ作り」の見事な所産である。

でき上がったおみそを並につめて軽く振り塩、そして和紙等でおおう。

日付を書き、あとは様子を見ながら天地返しをして、熟成を待つばかりである。

大豆を主原料とするおみそは、植物性たんぱく質、ビタミン等がたくさん含ま

れ、バランスのとれた国民的栄養調味料であることはよく知られている。

大豆、塩、こうじ等、材料、分量の取り合わせ、環境の整備等、微妙なコント

ラストが醸し出す「手前みそ」の風味は、また作る人の家族への心配りもポイントの一つである。

気候風土に陶汰（とうた）されて、それなりの味わいを伝える郷土みそと呼ばれる日もそう遠くない。

四、五月ごろの「花見仕込み」は発酵が速くすずみ、夏の終わりごろから食べるがことできる。

インスタント志向、片やグルメ志向と「食文化」は益々進展する中で、縄文時代のどんぐりによる「ジンタみそ」をルーツに祖先から培ってきた「食」の一つの原点が、今、消費者問題研究会や婦人会を始め、多くの主婦たちによって伝承されている手作りの安全食品は生活の知恵として大事にしたいと思う。

昔、母がお雑煮用に作っていた「白みそ」はすんなりと甘く、お椀に浮かぶ白い粒が新年にふさわしい、おいしいものであった。

たつぷりと具の入った香り高い手前みそのおみおつけをよそいながら、母への郷愁にオーバラップするひとときでもある。

今は秋……。
「花見仕込み」の煮えばなに「おいしい！」と声がかかるうれしい季節である。

文・川西恵美子



「食べごろはいつかな……」 おみそ作りに精を出す主婦（手作りみそ講習会）