



GLクラブ活動情報 ・味噌汁プロジェクト

味噌仕込みを学ぶ 3年生の皆さんご苦労様でした

○1月28日(日)に3年生の皆さんと最後の集まりがありました。この日はGLメンバーが久しぶりに集合して「お別れカレーパーティー」を行いました。これまでの思い出話にテンションも上がり、終始和やかな時間を過ごしました。

今年は3年生が多く、様々な活動を精力的に取り組んでくれました。3年生の皆さん、ご苦労様でした。

○さて、今年も取り組んできた「一杯の味噌汁プロジェクト」も、12月9日(日)に味噌の仕込みを行って終了しました。地域の方々もたくさん集まって、とても賑やかな仕込み作業でした。味噌玉作りでは子供たちも楽しそうに味噌をこねり、上手に味噌玉を作っていました。では、GLメンバーも勉強になった今回の味噌作りの工程を紹介します。

<味噌仕込みの工程・甘味噌バージョン>

- ①ダイズ(6キロ)をうるかしー晩置きます。
- ②うるかしたダイズを柔らかく茹でます。(食べておいしい位が目安)
- ③茹でた大豆にバラバラにした糶(15kg)と塩(400g)をよく混ぜます。
- ④豆すり器にかけて、ミンチ状態にします。



⑤それを丸くして、中の空気を抜きながら味噌玉を作ります。

⑥容器の中に味噌玉を入れ、さらに空気を抜きながら容器に詰めて仕込み完成。



ダイズは分校産「リュウホウ」です。

<保管の仕方>

- ★空気よどんでいない場所で保管します。冷蔵庫の中や直射日光が当たる場所はだめです。
- ★袋で保管する場合はこまめにもむことが大切です。タッパーや樽で保管する場合はさらし等でフタをした後、重しをして、さらにフタをします。
- ★白カビは混ぜても大丈夫ですが、黒カビや緑カビは取り除きます。
- ◎今回仕込んだ味噌は秋には完成です。良い香りがしたら食べ頃!
- ◎今回仕込んだ味噌は、三倍糶の甘口味噌約30kgになります。できあがり待ち遠しいです。

皆さんもオリジナル味噌にチャレンジしてみてください

農産物販売情報



・春の草花登場!

○まだ寒さが厳しい2月ですが、太田分校のガラス温室では、春を彩る草花が花芽をつけ始めています。赤や青、ピンクや白、さらにバイカラーといった色とりどりのシネリアとプリムラの販売を2月20日ころから開始いたします。この機会に色鮮やかな草花はいかがですか。生徒たちが9月に播種、10月から随時移植して育てた草花です。



<シネリア>

◎シネリアはキク科ペリカリス属の草花で、富貴菊(フウキギク)、富貴桜(フキザクラ)という和名で呼ばれています。原産地はスペイン領カナリア諸島で、18世紀にイギリスで作出された品種が元となり、日本には明治10年頃に渡来。昭和初期に鉢花栽培が始まり現在に至ります。草丈は20~30cmで早秋から春にかけての代表的な鉢花の一つで、「シネ」の語感が悪いので、サイネリアの流通名でもよく出回ります。



一鉢200円から400円での販売を予定しています。鉢の大きさによって値段が違いますが、鉢が大きいほど株の大きさや花数が違いますので、大きさに応じて豪華なシネリアを楽しむことができます。ホームセンターに比べ格安です。

<プリムラ>

◎プリムラはサクラソウ科サクラソウ属の園芸植物で、園芸店でよく見かけるのは「セイヨウサクラソウ」といい、中国やヨーロッパ原産のものが品種改良されたものです。



日本にも日本の古典園芸植物である日本桜草(にほんさくらそう、植物学上の和名はサクラソウ)があり、プリムラとはヨーロッパやアジアに自生するサクラソウ属(Primula)の原種やその変種、品種、またそれらを交配して作られた品種群で多くの品種群に分類されています。分校で栽培しているプリムラは「ジュリアン」という品種群で、カラフルな花色と小花をたくさん咲かせる特徴があります。寒さに強い品種で、花が終わった後、花壇に地植えをすると毎年雪解けには花を咲かせてくれます。鉢も小鉢に植えてますので、食卓やテーブルに置いてお楽しみ下さい。一鉢150円での販売予定です。



いずれも分校のガラス温室での販売となりますので、気軽に声をかけて下さい。数には限りがあります。早い者勝ち!!。

農場の様子

◎この時期の野菜生産は限られていますが、ビニールハウスで栽培しているホウレンソウはもう少しで生産できそうです。ただ、今年は不作なのでどうなることやら・・・。

