

地域おこし協力隊

コラム

連日寒い日が続きますね。2月号はコラムをお休みしたため年明けからのご報告を少しばかりさせていただきます。

1月はキムチづくりの会を開催し、たくさんの方にご参加いただきました。これまでは情勢もありお会いする町民の方が限られていましたが、今回少しでもみなさんとふれ合えたことはとても嬉しかったです。



そして2月、麴工房の準備が本格化しました。私が目標としているのは、「天然麴の販売と手づくり発酵食教室 HakkoClass. として独立すること」です。現在、手づくり発酵食教室はさせていただいていますが、天然麴の販売については許可の下りた工房が必要ということで、いよいよその準備が進んできたところです。

本紙がお手元に届くころの進捗は不確かですが、そもそも、私がつくりたいものは「エネルギー漲る麴」です。そのために、発酵のしくみを研究し、こだわりを持って唯一無二の価値を生む、高い意識でものづくりをしたいと考えています。

おそらく3月には工房の許可も下り、販売自体はできる頃かなとは思いますが、私の理想の麴が完成するまでにはもう少し時間がかかると予想しています。

ただそれはあくまで、私“が”作りたい麴です。町民の方に求められるものが同じとは限りません。私“が”作りたい麴は、ちょっとマニアックな部類に入るでしょう。となると、今現在でも、マニアックではなく十分に美味しい麴は作ることができるので、工房の許可が下り次第、当面の米麴販売については、「持込米のみ受注する」か、「時々で販売できる在庫があれば」という形で始めさせていただこうかなと思案しています。

将来的には、米麴・豆麴・麦麴・醤油麴とレパートリーを増やし、いつでも販売できる状態にしていく予定です。よろしくお願いします。

最後におまけとして、米麴を使った「発酵あんこ」の作り方をご紹介します。発酵あんことは、茹でた小豆に甘酒を加えたものです。

通常、あんこを作るときは、小豆を茹でて砂糖を加え甘みを付けますが、砂糖の代わりに甘酒を使うことで優しい甘さとなり、色味も薄い白が加わって上品なお味になります。

発酵あんこの作り方

①甘酒を作る ②小豆を茹でる ③①と②を混ぜ、塩ひとつまみを加え完成！

甘酒は、乾燥米麴：水＝1：1.5～（お好み）の割合で混ぜ、60℃程度で5～6時間保温するのが最もシンプルな作り方です。発酵あんこに使う場合は水分は少ない方がよいでしょう。

また、米粒を残すかどうかはお好みですので、なめらかなあんこにしたい方は、ミキサーなどで潰しましょう。

ゆで小豆と甘酒の量の割合もお好みです。甘酒の甘さや水分量によるので、味をみながらお好みで混ぜていってください。ちなみに私は、甘酒：茹で小豆＝1：1.5くらいが好きです。そして、最後の塩ひとつまみをお忘れなく！全体の味が引き締まり、甘さ際立つ美味しいあんこになります。

出来上がった発酵あんこは、余ったおもちを入れぜんざいにしたり、きなこをかけても美味しいですよ！そして、甘酒を作る米麴のご依頼がありましたら、ぜひご連絡ください。

