

# 地域おこし協力隊 だより

## 【新発売】生塩麴、生しょうゆもろみとは

米麴を使った発酵調味料は、「うま味」と「甘味」が特徴です。私は米麴づくりそのものが大好きなのですが、出来上がった米麴は加工してなんぼ！ですので、美味しく食べてあげるには何かしらに変身させねばなりません。自分でできる方はいいものの、できない方も少なくないですね。そこでつくって来たのが「生甘酒」でしたが、たまに「塩麴って売ってないの？」と聞かれることも多かったので…ついにご用意しました！【生（なま）塩麴】と【生（なま）しょうゆもろみ】です。



塚本 麻里 隊員

塩麴は、塩の代用として使える万能発酵調味料です。特に、Hakko Class. の塩麴は「生」であることが大きな特徴！市販の塩麴にはないこの特徴によって、単純に料理の味付けになるだけでなく、肉や魚、野菜を漬けたときには食材自体を「柔らかくしてくれる」働きがあるのです。市販の塩麴を漬け床として使っても、柔らかくする力がないか、非常に少ないので、「味がつくだけ」というのは意外と知られていないかもしれません。

（塚本さんの塩麴は安いお肉も一気に美味しくしてくれるね～）

という嬉しいお声も頂戴しています。「生塩麴」だからこそ、柔らかく、美味しいお肉、お魚、お野菜をぜひ多くの方に味わってもらえたらと思いますので、お求めの方はご予約の上工房へお立ち寄りください。

さらに！珍しい発酵調味料「生しょうゆもろみ」も数量限定で同時発売です。

醤油は、もろみを仕込んで半年～1年ほど発酵させ、絞って出来上がるのですが、今回発売するのは、《絞る前の状態のもの》で、市販ではまずお目にかからない大変貴重なうま味調味料です。こちらも生塩麴と同様、お肉やお魚、お野菜を漬けると、あら不思議！「柔らかく」てジューシーな、醤油のうま味と甘味の美味しさが楽しめます。お豆腐に乗せたり納豆に入れたり、お鍋の味付けにもおすすめです。

数に限りがありますが、お料理好きの方、発酵に関心のある方はぜひお試しください。

## まちのニュース カメラアイ ～地域のお話をお届けします～

8/18・  
9/12



### 着付け教室

公民館講座「着付け教室」を公民館で、高林三郎 清紅きもの着付け教室 浜田友子さんを講師に開催しました。紐の結び方からゆかた・着物の着方まで丁寧に教えていただき、蝶結び・男結びやお太鼓まで数種類の帯結びを習い、出来上がると受講生自身が驚きながらも喜んでおり、今度は孫にも着せてみようと言っていました。

### ソフトテニス大会

総合運動公園テニスコートで節目となる第30回和寒町ソフトテニス記念大会が開催されました。

和寒町ソフトテニス協会が主催し毎年開催している大会で、町内の他、土別や旭川などから61組122人が参加し、腕前を競っていました。

9/18  
(日)



9/21  
(水)



### 交通安全を願って

町と交通安全協会の共催で、和寒町交通安全の集いを交流施設ひだまり前で実施しました。会場には町内の交通安全関係団体や和寒町交通安全少年隊、高齢者など約60名の参加があり、交通事故死ゼロを誓いました。

旗波運動と併せてドライバーの方に交通安全啓発グッズの配布も行いました。