

黒澤東江（はるちゃん・小菅村在住）

3/1・2の土日で手前味噌作りを行いました。INCHの主催事業として毎年行っていた味噌づくりですが、コロナ禍だったり黒澤家の子育てだったりでなんとなく中止が続いておりました。その間、我が家では全国の美味しいお味噌食べようぜ選手権が開催され、四国に行った時に買った高知の味噌がとても美味しかったです。好みで言えば麦麴よりも甘みのある米麴、寝かせた古味噌よりも出来立ての若味噌が好きです。美味しいお味噌があったら教えてください。

話が逸れました。去年はわたしの実家で採れた大豆を使用して味噌を仕込みました。たった1kgだけでしたがなんかわくわくしたんですね。今思えば気持ちが味噌づくりに対して前向きになっていたのでしょうか。そんな中、2024年のまふゆのキャンプにて、佐々木さん(まーくん)が「今年はいいい大豆がたくさん採れたから味噌作りしようぜ！」と提案してくれました。いいね〜！となったものの、まだイベントにするには体力も気力もねえ・・・ってことでプレ味噌づくりとして今回は行いました。

以前まではわたしの実家で米麴を起こしていましたが、家庭の事情により麴は購入することになりました。今回は山梨県で有名な五味醤油さん(という名のお味噌屋さん)の米麴を購入しました。材料費はかかってしまうけれどきっと美味しいお味噌になるでしょう。

実家のお米は使わずとも大きな鉄釜は現役です(詳しくはまーくんのYoutubeで!)わたしのSOBO 芳子さんの嫁入り道具だったという重たい鉄釜。また使うことができるとてもうれしく思います。

というわけで、佐々木さん(まーくん)も乗り気なので来年からまた手前味噌づくりが復活する…かも知れません。材料に限りがあるので先着順になると思います。ご家族での参加も大歓迎です。今回は臼と杵で大豆を擦り潰しましたが、まだ杵が持てない子どもたちはジップロックに入れた豆を一生懸命踏んで潰してくれました。みんなで作ったお味噌、絶対に美味しいね^^興味のある方は会ったときに一言ください、開催に向けてモチベーションが上がるので！



佐々木正久さんのYouTube「まー君のナチュラルフ」で「味噌づくり」の当日の様子が観られます！！  
(チャンネル登録よろしくお願ひします)



## (感想)

変わったな、と思うのはどんなときだろう。佐々木さんにも、黒ちゃんはあるちゃんにも再会するのは6年ぶりだったが、変わったな、とは感じなかった。これからもそうだろうか。あるとき突然、変わったなと思うのだろうか。

「ぬるうと変わるんじゃない？」  
はるちゃんはそう言うけれども。



イケメン動画配信者「まー君」

味噌づくりのために、三月の小菅村を訪ねた。妻と子供三人、家族全員で来るのは初めてだ。しのさんの子たち（ゆうすけ君、けいすけ君）や村の子あかりちゃん、ずっと会いたかった竹晴君が出迎えてくれた。

長男は、特にゆうすけ君と仲良くなり、川で水切りを教わった。真ん中の娘はおっかなびっくりだが、4歳の男の子は果敢に川を渡り、崖をよじ登った。

カレーとヤマメ唐揚げの夕食を終えて、囲炉裏で酒を飲んだ。最近、Youtube で動画を見た竹晴君は、佐渡ヶ島に興味津々。銀マットの丸い焦げ跡を島に見立てて、ぼくに話しかけてくれた。

「まーしー、あのさ。これ、佐渡ヶ島だよ」  
「隣に点があるね。これは粟島だ」  
「まーしー、粟島は、どこにあるの」  
「佐渡ヶ島の右だよ。左なら、ただの岩だ」  
「たらい舟で行ける？」  
「それは無理かな」  
「まーしー、あのさ。まーしーは、羽根を付けたら舞うような鶏ガラだって、父ちゃんが言った」

「うん。お風呂に入ると、ラーメンのスープができるよ」

「まーしー、あのさ。……」

「……」

「……」



うちの子なおき（4歳）とたけちゃん

一人テントで寝て、佐々木さんが再び火をおこす音で眼を覚ました。ミソサザイの声。初めて、双眼鏡で鳴く姿を捉えることができた。

杵と臼で豆を潰して、塩と麴と混ぜる。びたん！びたん！と投げつけるように樽へ仕込んだ。納豆用の大豆が蒸されるのを待ちたいが、新潟へ帰るので早めに引き上げることにした。

これから豆が色づいて、いつの間にか味噌となる。変わるときは変わるのだ。その変化は惜しむものでもない。十キロの樽を抱えてキャンプ場の坂道を登って行くと、ずっしり、重たかった。



煙に負けるうちの子はるき（9歳）

（横山昌佳 新潟県より）