

のいっちゃん便り

野入 仁は、友人から“のいっちゃん”と呼ばれております



こんにちは！5月になりました。元号も改まり、10連休のGWは如何でしたでしょうか？それにしても4/30は大晦日のような雰囲気でしたね。5月と言えば小中学校は運動会です。日差しが強くなってきたので日焼け対策を忘れずに応援に出かけて下さいね。

◆味噌が出来ました！

先月号でお伝えした佐世保の実家で作った味噌ですが、1ヶ月の熟成期間を経て出来上がりました！早速味噌汁を作ってみました、とってもおいしくできていました。でも実は、この味噌作りの時にはちょっとしたハプニングがあったのです。それはなんと、規定の量の2倍の塩を入れたのです！材料は事前に母が用意してくれていて分量も母の指示だったのですが、なぜか勘違いして塩を280g入れるところを2倍の560g入れるように指示してしまったのです。私たちは何の疑いもなく言われた通りに材料を全部混ぜ合わせて容器に詰め、「やれやれ、やっと終わった。あとは熟成を待つだけ。」と思って福岡の自宅に戻って来ました。そして翌々日に母から電話があったのです。「実は、塩の量ば間違えたときゃ。そん日の夜に気が付いたとばってん、どがあんしたらよかか分からんで言い出せんかったっちゃん。そいでね、追加で塩抜きで麴と大豆を混ぜたとば送ったけん届いたらこの前んと混ぜ合わせて！」つまり同量の塩抜きの原料と混ぜ合わせれば、規定の塩分濃度になるというのです。翌日送られて来た麴大豆を混ぜ合わせました

当初の予定の2倍の量になりました。出来上がった味噌を小分けして容器に詰めると6個分ありました。これで当分味噌の心配はありません。無くなったらまた作ります。



6kgくらい出来ました。

◆干物作り

お魚の干物と言えばアジが一般的ですが、カマスは脂がのった白身のおいしいお魚です。このカマスで干物を作りました。私はお魚が好きなのでスーパーに行くと必ずお魚コーナーをのぞきます。ある日カマスが3匹500円位でありましたので、これを買って干物にしようと思いました。



作り方は簡単です。ウロコをとって背中から開いてエラとジゴをとったら血合いなどをキレイに洗います。そして塩水に浸けます。干物作りは塩加減が大事で塩水の塩分濃度と浸ける時間は諸説

あります。一般的には3%程度の塩水（海水位の濃度）に30分ほど浸けると言われていますが、これだと塩気が薄いです。私は10%位の塩水に40分～50分位浸けます。



バットに入れて塩水に浸けます。

あとは、干物用ネットに入れたり、洗濯物干しに吊るして干します。今の季節であれば5時間位干せば大丈夫です。天気が悪かったり、外に干せない場合は冷蔵庫で干してもいいですよ。出来上がった干物はラップして冷凍しておけば1ヶ月位はおいしく頂けます。



カマスの干物はお店で買うと1枚500円位するので自分で作れば安く、おいしくできます。他にもいろんなお魚で干物を作ってみると、思わぬお魚が意外とおいしかったりして、新たな発見があって楽しいですよ。

◆高校時代の友達がライブをしました！

皆様以外に思われるかも知れませんが、私は学生時代はバンドをやっていたのです。高校の時に一緒にバンドをやっていたドラマーの土屋君が、彼の大学時代のバンドを今回のみ再結成して4/29に西陣のライブハウスでライブをするので来てくれとお誘いがありました。彼とは別々の大学に行ったので高校卒業後は一緒に音楽活動をしたことはありません。果たしてどんなパフォーマンスを見せてくれるのか楽しみで行ってきました。



バンドは6人編成で、昭和歌謡やAOR、彼らのオリジナル曲など1時間半ほど熱演してくれました。ボーカルとギターとサックスのメンバーは今も現役で音楽活動されているだけあって素晴らしいパフォーマンスでした。学生時代からブレずに同じことをやり続けるっていいなあ・とうらやましく思いました。

◆終わりに・・・

昨年の11月に自分でホームページとブログを作ってみようと思い、ドメインを取得しサーバーもレンタルしたのですがほったらかしてしまいました。しかし、GWを利用して少し記事をアップしてみました。よかったらのぞいてみて下さい。

⇒ <https://j-noiri.com>

