ご縁をいただいたお客様にお届けする・・・

2019.4月　第8号

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！4月になりました。そして本格的な春到来です。いろんな花が咲き出して若葉がどんどん成長するこの季節が巡ってくると、気持ちもリフレッシュされますね！でも陽気がいいと、ついウトウトしてしまいますので車の運転には気をつけて下さいね。

◆味噌を作ってみました！

わが家で使う味噌は市販品も買いますが、ほとんど私の母の手作り味噌を使っています。米麹に大豆を加えて作る「米味噌」で、それこそ“手前味噌“ですが、味噌汁用の味噌では一番うまいと思っています。今までは出来たのをもらうばかりだったのですが、作り方を習っておこうと思い、4/6にカミさんと佐世保の実家に行って習ってきました。この日は母の誕生日でもあったので、誕生祝いも兼ねて熊本から妹もやってきて一緒に味噌作りをしました。やってみた感想は、以外と簡単でした。使う材料と分量は、米麹1.5kg　塩280g　大豆500gだけです。まず、味噌作りをする前々日に大豆を一晩水に浸けます。次の日に、その大豆を常に水に浸るようにして、アクを取りながら４～５時間煮ます。煮あがったらそのまま置いておきます。次の日が本番です。私たちはここからやりました。タライに米麹を入れ、固まっているので手で揉んでよくほぐします。麹がほぐれたら、塩を加えてよく混ぜます。味噌の味はこの塩によって決まるそうで、岩塩や天日干しの塩などミネラル分が豊富なものが良く、1kg100円位の塩ではダメだそうです。

麹をよくほぐして塩と混ぜます。

大豆をペースト状にします。

麹の準備ができたら、大豆をペースト状になるまでフードプロセッサーにかけます。このとき大豆の煮汁を加えながら硬さを調節します。大豆ペーストはタライの中で麹と良く混ぜます。良く混ざったら、保存容器に詰めていきます。このとき、空気が入らないようにギュッと詰めます。詰め終わったら表面にグラニュー糖を均一に振りかけ、ラップで表面を覆って完了です。このまま常温で１ヶ月位おけば味噌が出来上がるとのことです。味噌作りのあとは、時間があったので母をホームセンターに買い物に連れて行き、車で行かないと買って帰れない趣味の園芸用の土や野菜の苗を買いました。その日の夜は、元気に一人暮らしをしている母の84回目の誕生日を祝いました。今回作った味噌がうまく出来たら、また自分で作ってみようと思います。

麹と大豆を混ぜているところです

容器に詰めました
1ヵ月後が楽しみです

◆福岡響ウインドオーケストラ 第１８回定期演奏会のご案内

建築のお仕事をされている原禎恭(よしたか)様というお客様からのお知らせを皆さまにもご案内致します。原さんが所属されている吹奏楽団、福岡響ウインドオーケストラ の第18回定期演奏会が5/11（土）に藤崎のももちパレス大ホールにて開催されます。開場15:30　開演16:00 入場は無料とのことです。原さんは高校、大学とブラスバンド部で活躍されユーフォニアムという管楽器を演奏されていました。社会人になって中断していましたが、この楽団の演奏を聴いてまた活動してみたくなり5年ほど前に参加されたそうです。私はユーフォニアムという楽器は知らなかったのですが「どんな音色だろう？」と思いYouTubeで検索して聞いてみると、低く柔らかい丸みのある音色でした。今回の演奏会の曲目は、吹奏楽で大人気のアルメニアン・ダンスpart1・2のほかスペイン、デリー地方のアイルランド民謡 、「オペラ座の怪人」ミュージカルステージなど、日頃音楽に縁のない方でも楽しんでいただける内容とのことです。ぜひ足をお運び下さい。下のQRコードから楽団のHPに行けますのでご覧になってみて下さいね。

中央が原さん。持っているのがユーフォニアムです。

楽団のHP

ユーフォニアムの音色はこちら

◆ペットボトル入ビールは、なぜ無い？

以前から不思議に思っていたのですが、なぜかペットボトル入りのビールって無いですよね？
どうしてなのか調べてみました。すると次の理由が分かりました。

・ペットボトルは酸素を通しやすい
・ビールは非常に酸素に弱い

ペットボトルにはミクロの隙間があり空気中の酸素がわずかに入ってくるそうです。そのため酸化に弱いビールはペットボトルに入れると1ヶ月ほどしかもたないとのこと。でもペットボトル入りのビールが全く無いかというとそうではなくて、酸素を通さない特殊コーティングを施したペットボトル入りのホームサバー用ビールがKIRINから販売されています。これは、会員制の定期購入で専用のビールサーバーを設置すると１ℓのボトルが月に4本送られてくるというもので月額は8,100円です。このサービスは、申し込んでも抽選に当たらないと契約できないそうです。欲しいけどこんなのが家にあったら際限なく飲んでしまいそうで怖いですね。

◆終わりに・・・

来月からは、いよいよ新元号「令和」の時代が始まります。でも、パソコンで “れいわ” と入力しても一発で変換してくれませんので “れい” と “わ” を別々に変換しなくてはいけません。一発で変換できるようにするには、自分で変換の登録しなくてはなりませんね。やり方を知りたい方はご連絡下さい。

発行人：野入　仁　福岡市城南区東油山３－２１－７０　TEL: 090-3079-3446　LINE ID：jnoiri　mail : info@j-noiri.com
Facebook：野入　仁
Instagram：jin.noiri
ご意見、ご感想などございましたらお寄せ下さい。
※不要の場合はご連絡いただければ直ちに停止いたします。