



NPO法人 **メダカのがっこう**
 180-0003 武蔵野市吉祥寺南町5-11-2
 Tel 0422-70-6647 Fax 0422-70-6648
<http://www.npomedaka.net/>
 e-mail:npomedaka@yahoo.co.jp

自給自足の里 五風十雨農場で

自分たちが使う醤油を1年分造ろう！

メダカのがっこうは、昨年自給自足を進めるために、手造り醤油に挑戦しましたが、とてもおいしく出来て感動したので、今年は、会員にも体験してもらうことにしました。

手造り醤油の指導者、岩崎洋三さんが、長野県に住んでいることもあり、会場は山梨県白州町の五風十雨農場にしました。ここはメダカのがっこうの理事である向山邦史さんが自給自足の里としていろいろな挑戦をしているところです。(機関誌 39号のメダカルポ参照)

4月にもろみの仕込みをやり、それを車で家に持ち帰り、指導に従って天地返しをしたり、日光浴をさせたり、雨に当てないように世話をしながら熟成させます。その樽を12月(日程未定)に持ち寄って、岩崎先生に1日かかりで順番に搾っていただきます。1樽最低2人の手伝いと、内1人は30kg~60kgの樽を持ち運べる体力が必要です。

1樽が25kgの麴付の大豆を岩崎先生のお仲間の麴屋さんに用意していただきますので、各自が用意するものは、12kgの塩(こだわりの塩があれば)と樽です。塩はメダカのがっこうで用意することも出来ます。1樽で1升瓶30本出来るので、親戚仲間か、仲良しグループで協力するといいと思います。

少しハードルが高いですが、相談がまとまったら、3月半ばまでに申込んでください。



日時：4月18日(土) 10:00 集合 解散不明

会場：五風十雨農場 (山梨県北杜市白州町横手 1118)

交通：中央自動車道 須玉 IC から 20分 五風十雨農場のホームページに地図があります。

用意するもの：塩 12kg(こだわりの塩がある方)、水(30~33ℓ)持ち帰ってから使います。

ビニールシート(180×180 cm以上)この上でもろみの材料を混ぜ合わせます。

マスク(麴を吸わないように、ピッタリとしたもの)

汚れて良い服装、エプロン、三角巾

費用：30,000円(麦麴付大豆、仕込み指導、搾り、手造り醤油の会年会費、講師宿泊費、交通費、後継者育成費などを加算して1樽あたりの費用を計算しました。)

塩をメダカのがっこうで用意する場合は、プラス24,000円で、54,000円です。

お振込：みずほ銀行 西荻窪支店 普通 2158356 トクヒ)メダカノガッコウ

4月15日(水)までにお願います。

申込み：下記にご記入の上、メダカのがっこう事務局まで、FAX: **0422-70-6648** してください。

おなまえ	TEL	予約樽数
	FAX	
おところ 〒	塩(24,000) ×	
	合計	