

むかし せいかつ  
昔ながらの生活①



みそづくり  
味噌作り

道志村では、醤油作りと同様今でも味噌作りが行われています。行程は醤油搾りと同じで、小麦を炒り、大豆を煮て砕いたものに、糀と食塩水を加え、温度管理をしっかりと、綿菓子のような糀の花が咲く「もろみ味噌」を作ります。樽に移してたえず攪拌しながらそのまま1年から2年間寝かせて完成します。



こむぎを炒る  
小麦を炒る



大豆を煮る  
大豆を煮る



糀と材料を混ぜる  
糀と材料を混ぜる



じっくり寝かせて完成  
じっくり寝かせて完成



どうしな  
道志菜

月夜野地区では昔からかき菜の一種「道志菜」が秋から初夏まで作られています。井沢晴男さんが長年種を保存、作り続けています。独特の葉の縮れが特徴で、おひたし、油炒めや漬け物として親しまれています。

道志村子ども農山漁村地域協議会 道志村観光協会 〒402-0211 山梨県南都留郡道志村6894-4

TEL 0564-52-1414 FAX 0564-52-1415 URL <http://doshi-kanko.com>

このリーフレットは、広域連携共生・対流等推進交付金から助成を受けて作成しています。