

## 若者活動 飲み会(お食事会)3月14日(土) 行事 「八剣伝津山東店」(ユーズボウル)

今回の若者活動は「飲み会(お食事会)」です。もちろん、いつものように若者以外も大歓迎ですし、飲み会とは言ってもアルコールを飲まなくても大丈夫ですので是非ご参加ください。今回の若者補助は2,000円の予定です。

日時 3月14日(土) 午後5時~7時頃  
場所 八剣伝東津山店(ユーズボウル)  
津山市河辺844-1 電話0868-21-0170  
参加費 2,000円(若者の参加費はきびの会から出します)  
参加申し込みは藤本(090-2297-8804)まで

## 「手作り味噌」今年も作ります

昨年6月の中ごろ、マルイで買った北海道産の大豆をポットに蒔き、25日から新しくお借りした田圃に植えました。しかし種豆のせい、畑のせい、気候のせい、大豆は全く収穫できませんでした。従って自家製の豆ができなかったため、今年は味噌作りも諦めていました。ところが、豆を買ってでも自家製の味噌を作りたいという気持ちが、新年会に集まった人達から沸き起こりました。自分達で作った味噌の味が忘れられない。販売価格を上げてでも作ろうということになりました。2月7日(土)の午後1時から味噌練りをします。

それに先立って、6日(金)には大鍋3個を洗い、30キロの豆を洗い、翌日の7日の朝8時ごろから炊きつけ、午後1時ごろから煮上がった豆と米麴と塩を混ぜる味噌練りが始まります。何処の時点からでも結構ですので、時間の都合ができる方はお手伝いをお願いします。秋には120kgの美味しい味噌になります。

## どぶろく、一品持ち寄りの新年会

1月6日(火)12名の参加で大変盛り上がりしました。巻き寿司、お稲荷さん、餃子、昆布巻き、黒豆、各種煮物、漬物、味噌汁、果物などが食べきれないほど持ち寄られました。アルコールも飲める人は楽しみました。今年の抱負も語り合いました。それぞれ個人的な願いや境地进行を披露し、きびの会の発展に想いを寄せました。

今年も大豆を買ってでも味噌を作ろうという提案もこの時に自然発生的に生まれてきました。理事長が美作保健所長から「平成26年度公衆衛生事業等功労者(精神保健福祉事業功労)」として12月10日に表彰されたのも、このような皆の協力の賜物です。県との関係もやや上向きになりつつあります。また津山市の「第5次総合計画策定のための健康福祉分野の懇談会」に参加することになりました。

また2月3日(火)には、「KHJ岡山きびの会」と合同で、「津山・きびの会」も県の健康推進課との話し合いに参加し、ひきこもり問題への対応を前進させて行きたいと考えています。39歳で区切るニート対策とは別に、年齢制限の無い健康福祉の推進を実現し、安心して生き生きと生活できる社会の実現に向けて頑張ることが、皆さんの総意で確認されました。

## どぶろくの作り方

どぶろくはインターネットで調べると簡単にその作り方が書いてあるので忠実に、丁寧に、やさしく材料を扱えば出来るのです。

米3合、米こうじ200g、市販のミネラル水900ml、ドライイースト大さじ1杯で約1リットルできます。

まず米を硬めに炊き、水を加えかき混ぜます。容器は梅酒の瓶が良いようです。このときの温度は35℃位になりますのでドライイーストを加えてさらにかき混ぜます。ラップで蓋をして常温でねかせます。

3日くらいで表面にぶつぶつ泡がみえてきます。7日から10日で熟成します。そのまま「どぶろく」、ろ過したら「清酒」お好みで!