

# 校外学習・つけもの実習に出かけました

令和5年1月13日醸造の世界を楽しむ科

## 1. 実習先

京都市右京区西院槌町 15-7 (嵐電山本駅下車直ぐの場所)  
京つけもの もり 本社三条店

## 2. 会社紹介



1962年創業の京つけもの もり。資本金 1000 万円。代表取締役 森義治氏 (二代目・写真の方で本日実習を直にご指導頂いた)。

「おいしい漬物を作るには、おいしい野菜から」という先代の教えを受け継ぎ、亀岡にある2町歩(6,000坪)の自社農場で育てた野菜で漬物を作り続けています。糠漬「森の恵み」GABAシリーズを新たに開発し、漬物店としては国内初の「機能性表示食品」の認証を取得しました。などのお話があった。

注釈は最後尾

## 2. 糠漬け実習



糠漬け実習野菜として、大根・ナスビ・ニンジン各1とキュウリ2が準備されていた。



各テーブルに1個の容器に米糠と3%分の塩、更に水が用意されていた。



社長による実習開始が宣言された。



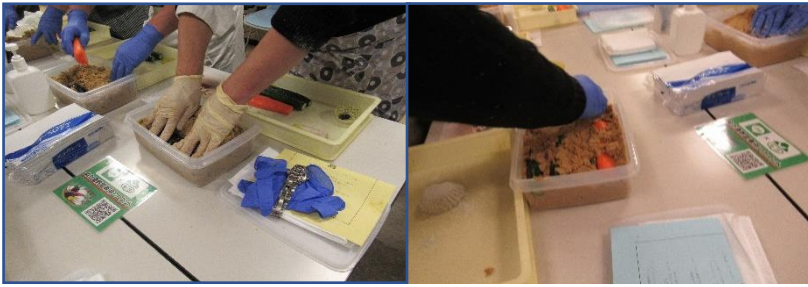
各テーブル代表が水を入れた上で糠床をしっかりと攪拌した。糠床が醗酵するには2週間かかる。



その為、今日は各自の前にタッパーに入れた発酵済の糠床が用意されていた。



野菜の下処理。ナスビとキュウリはしっかりと塩もみをする。



野菜を糠床の中に埋め込む。空気が籠らないようにしっかり力を込めて押し込む。



端から固めて行き、表面が平らになるように押さえる。



ふちに付いた糠を乾いたタオルで綺麗にふき取る。汚れているとカビが生えます。



タッパーの蓋をして終わりです。



お持ち帰り用のビニール袋に入れます。家では冷蔵庫に保管し、1日～2日位で食べられます。1週間以内で食べましょう。この間、毎日混ぜて菌を攪拌する事。水っぽくなってくれば、糠の硬さを覚えて置き、新たな糠と塩を足せば糠床が更新できます。



最後は当社製品（漬物）の試食会でした。お気に入りをお土産にどうぞ。

注釈) GABA とはアミノ酸の一種で、リラックス効果や血圧を下げる効果、ストレスを軽減させる効果などがあるとして注目されている成分です。

正式名称はγ (ガンマ) -アミノ酪酸 (gamma aminobutyric acid) です。

以上