

《保利建設社から大切なお客様と、未来のお客様へお届けする情報誌》

平成28年  
10月31日発行  
Vol. 34

# ほりけん通信

11月号

発行人：(株)保利建設社  
系島市東1437-2  
TEL:092-322-4779  
FAX:092-322-4799  
編集長：保利千晴

## 社長コラム

みなさまこんにちは。

先日、私が所属する系島の建築士会で長崎県の対馬に行ってきましたのでその話をさせていただきます。

「何もなさそうな島やけど行ったことないから行ってみよう！」ということで決まった今回の対馬への旅行でした。行く前から知り合いには「対馬に行ったって何にもないよ」と言われ、対馬に住む友達からは「対馬に旅行ってかわいそう」と言われ、半ば不安なまま出発をしました。

ジェットフォイルで約2時間、途中高岐に立寄り目的地の対馬へ着きました。対馬には108つの島が有るそうで、そのうち6島に人が住み、残りの102の島は無人島だそうです。対馬の中央部にある標高176mの烏帽子岳へ登ると展望台から360° 対馬の島々が一望出来ます。

対馬藩主宗家墓所・万松院には樹齢1,200年といわれる3本の立派な見応えのある杉の木がありました。仕事で毎日木は見っていますが、こんなに大きな木を見ることは中々ありません。立っている大スギの迫力は凄いものでした。

日本では対馬の一部の地域だけでしか見られない石屋根の倉庫の見学にも行きました。これは海風の強いこの地方の生活の知恵で風に飛ばされないようにしたものでしょう。日本には台風が多い地域、雪が多い地域、地震が多い地域などあります。そこそこの地域の環境に合った家の建て方を考えることも大事です。

今回が初めての対馬でしたが、聞いていたのと違い、日本の歴史にも深く関係しているこの島の歴史は興味深く、見所もいっぱいな島でした。

まさに「百聞は一見にしかず」な旅でした。

代表取締役 保利 重勝





# 自家製「合わせみそ」作りました

我が家の毎年の恒例行事「味噌づくり」今年も作りました。  
意外と材料もシンプルで簡単に出来るんですよ。  
ここで、材料と作り方を写真付きで紹介합니다。



(下準備) 作業をする日の前の晩から、大豆を水に浸しておきます。  
(目安としては大豆の3倍~4倍の水)

- ① 圧力鍋の1/4程度まで大豆を入れ、大豆がかぶる位まで水を入れ、柔らかくなるまで煮ます。  
(お使いの圧力鍋や活力鍋によって量が異なります。規定の量まで大豆を入れてください。)



## 材料 (味噌10kg分)

- 大豆 2kg
- 麴 5kg (麦麴、米麴)
- 塩 1kg (伯方の塩)



私が使っている圧力鍋の場合、圧力がかかったら弱火15分、蒸らし15分で柔らかくなりました。



指でつぶせたらOK!

最初は2kgの大豆ですが、一晩水に浸けて置いているので、たっぷり水を含み麴や塩と混ぜても、およそ10kg分の味噌が出来ます。

- ② 大豆が煮えたら、「大豆」と「煮汁」を別に分け、全てを繰り返し圧力鍋で煮ていきます。



- ③



フードプロセッサーや袋に入れて麺打ち棒でつぶしたり、足で踏んでつぶしたりする方法もあります。

大豆が煮えたら、「大豆」と「煮汁」を別に分け、全てを繰り返し圧力鍋で煮ていきます。

我が家は量が多いので、業務用のミンチする機械ですりつぶしました。

- ④ あらかじめ、バラしておいた麴と塩をよく混ぜ合わせます。よく混ぜたら、潰した大豆を入れます。取っておいた大豆の煮汁を少しづつ入れながら「耳たぶ」の柔らかさになるまで、よく混ぜ合わせて「完成」です!



出来上がったらラップを被せ、その上に塩をまんべんなく乗せ蓋をして、涼しい日陰などで保存します。4~5か月でだいたい食べごろになります。

## 編集後記

皆さま、こんにちは。  
一昨年、一度味噌作りの記事を「ほりけん通信」で載せましたが分量などは記載していなかったもので今回は再度写真付きで参考に載せてみました。  
自分で作る味噌は格別で、自家製ですのももちろん添加物などは一切入っていません。美味しさも格別です。そして味噌の一番いいところは、熟成すればするほど、より美味しさが増すところです。保存用ケースなどに入れるかジップロックの袋に小分けにして保存してもいいと思います。是非一度作ってみてはいかがでしょうか。

編集長：保利千晴

## 漫画で ほんとはいつか 「夜道は気を付けよう」 絵：編集長

私が20代の頃、夜道を歩いている時に引っかけにあったことがありました。ドラマとかでは「ギャーッ!」とか「ドロボー!」とか叫ぶシーンがありますが...

実際は「くあッ」としか言えませんでした(笑)幸いケガもなく被害総額は100円くらいでした...犯人もカッカリしたのではなれてしまうか(笑)



バックは車道と反対側に持ち、防犯カメラも忘れずに。人通りの多い道を歩きましょうね。

## 株式会社 保利建設社

〒819-1122 福岡県糸島市東1437-2

TEL (092) 322-4779 Email: info@horikenhme.jp

FAX (092) 322-4799 URL : http://horikenhme.jp/

幻の漆喰

音響熱成木林

漆喰屋



QRコード

糸島の空気がうまい家

検索



# お米宴らせ体験2016 ～第二部 稲刈り～

稲刈り当日は天気も心配されましたが、沢山の方にご参加いただきありがとうございました！  
 前日までの雨で足元がかなり悪かったですが、みんなとても頑張ってなんと30分足らずで作業を終了させる  
 ことが出来ました！！本当にお疲れ様でした。  
 次は、12/25(日)の餅つきです。餅つきからの参加も大歓迎です！皆さまのご参加お待ちしております！



シンクロしてます！



おとしから参加の子ども達。みんな大きくなって  
 イベントの度に成長を実感しています(笑)



今回もやっぱり大活躍。  
 いつも頼りになります！



初めての稲刈りはどうだったかな？



一昨年は、泣いてばかりだったのに  
 稲刈りのお手伝い出来るようになりました！



高学年の子どもたちは  
 もくもくと作業していました！



いつも仲良い兄妹



おねがひー (おね)



今年も参加してくれて  
 ありがとう！！



無事終了しました!!!  
 総勢31名、皆様お疲れ様でした～！

# 稲刈りが終わったら恒例の焼肉！！



みんなで稲刈りをした後は、新米のおにぎりやイノシシ肉など色々なお肉を焼いて昼食です。お米もイノシシ肉も好評でした！参加者の方の感想もいただきましたのでご紹介します。



初めての鎌を使っの稲刈り。子どもたちは覚えが早く素早く刈って感心しました。他にもカエルを捕まえたりしてとても楽しかったです。とても貴重な体験をさせていただきましたのでありがとうございます。  
福岡市 M様



きょうははじめていねかりをしました。やってみるとすごくたのしかったです。またやりたいです。  
福岡市 Aちゃん

前回、田植えの参加させて頂き、今回も稲刈りに参加出来る良い経験をさせて頂きました。リズム良く楽しく刈らせてもらいました。子どもたちも毎回参加することを楽しみにしています。お昼のバーベキューもとても美味しかったです。いつもありがとうございます。餅つきも楽しみにしています。  
糸島市 U・K様



最初は鎌を持つ手つきが心配だったが、だんだん慣れてきて上手に稲を刈ってました。子どもたちも上手に刈れるのがうれしいようで疲れた顔をせず最後まで頑張っていました。一年に一回の貴重な体験をできて良かったです。また来年楽しみです。糸島市 S様

前回田植えに参加できなくて、今回「稲刈り」に参加させて頂いたのですが、「鎌で稲を刈る」という貴重な経験をさせてもらいました。子どもたちも最初ぎこちなかったですが、していくにつれて覚えていくということは、大切なんだな...と実感しました。いつもこんな貴重な体験をありがとうございます。こうやって体験させてもらえる保利さん方に感謝します。素敵です☆  
糸島市 U・Y様

まずはありがとうございました。田植えの時から稲刈りを楽しみにしていました。娘とどろどろになりながら初めてのカマを使っの稲刈り。家では危なくて絶対に使わせないでしょうね。親子でのレクリエーションで、大人になった子どもの姿に少し感動しました。餅つきが楽しみです。  
福岡市 T様

初めて稲刈りしました。鎌を使うのは初めは不安でしたがコツをつかむと楽しかったです。親子共々とても楽しく充実した一日でした。ありがとうございました。  
福岡市 S様

初めての体験で最初は「ママ無理～！切れない～！」って言いた娘たちがだんだん慣れて、とても上手に稲を刈って、本当に楽しそうでした。田植え、稲刈りと貴重な体験ができありがとうございました。  
福岡市 R様



一年を通してお米作りを体験する「お米実らせ体験」は、年末の餅つきで一年を締めくくります。お餅をついたり丸めたり...毎年大人も子どもも夢中になっています！次回も沢山のご参加お待ちしております！