

味噌づくり

2月10日(火)に地域の方と一緒に味噌づくりをしました。畑で育てた大豆から味噌を作る予定でしたが、今年は猛暑だったためか、上手く育てることができませんでした。しかし、地域の方のご協力で、味噌づくりの体験をさせていただくことができました。来年おいしい味噌に変身していることを楽しみにしています。



ゆでた大豆を袋の中でつぶしました。



大豆を味噌に変身させる「麹菌」を初めて見ました。



樽の中にみんなで作った味噌のもとを入れてゆっくり寝かせます。