

睦公民館主催講座

手前味噌作りにチャレンジ

～味噌の効能を知り、自分だけの味噌を作る～

2023年2月3日・2月7日開催

第1回目の講座では味噌について学び、第2回目の講座では
自宅で煮てきた大豆を使って味噌の仕込みを行いました。
オリジナルMISO、10か月後の出来上がりが楽しみです！



第1回目の講座では、去年仕込んだ味噌で作ったお味噌汁を味わっていただきました

①



麴をほぐします
ひんやりしていて
パラパラといい触感です

②



人肌に温めた煮大豆と麴を
混ぜ合わせます
もう美味しそうな匂いが…

③



味噌すり機ですりつぶします
三人で協力しながらの
楽しい作業です

④



仕込み味噌を空気を抜きながら
固くしっかりと詰めます
とても大切な作業です

⑤



樽の中身を整えたら
塩で蓋をします
カビ防止になります

完成!!



秋には熟成が進み、
食べ頃になります
味噌特有の芳香がしてきます