

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