

超人気！

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～

2025年1月30日・2月4日開催

毎年大人気の味噌作り講座を今年も開催しました。本講座はリピーターも多く、去年仕込んだ味噌の出来ぐあいを報告してくれたり、自分の作った味噌は●●なんだけど大丈夫かな？と質問をする参加者も見かけます。長い時間をかけて熟成する味噌だからこそ、不安や心配はつきものです。どんな些細な事でも質問してください。出来上がりの報告も大歓迎です。お待ちしております！



大豆の煮方のレクチャーを受け、
家で煮てきてもらいました。



ふっくらいい感じ♪



人肌まで温めなおします。



3人で息を合わせて
味噌の樽詰め！



塩きり麴を作ります。



カビ予防にふり塩をします。



秋が来るのが待ち遠しいですね。
美味しくなあれ！

