

# みそづくり

丹生川味噌研究会の方に教えてもらい味噌づくりを体験しました。  
材料の大豆は年長さんが取り組んだ豆落として収穫した豆です。  
仕込んだ味噌は秋に食べごろになる予定です。  
「おいしくな～れ～」と愛情込めながら糀と大豆を混ぜました。  
みんなで食べれる日が待ち遠しいです！  
心待ちに様子を気にかけていきたいです！

R6.2.14

糀味噌研究会のみなさんありがとう！



JAの方と一緒にした  
豆落として収穫した大豆



大豆を蒸して  
ペーストにしたもの



米糀と塩を混ぜたもの



糀と大豆をまんべんなく  
混ぜていきます。  
30分以上かけて丁寧に  
ちよとずつ混ぜました



コネコネ コネコネ



丸めて～丸めて～



丸めた味噌玉を  
空気が入らないように  
丁寧に詰めていきます



カビないように塩をまいて  
アルコールで消毒した  
落とし蓋、重石をします。  
涼しいところで休ませて  
秋には食べごろになるよ！

