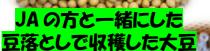
丹生川椛味噌研究会の方に教えてもらい味噌づくりを体験しました。 材料の大豆は年長さんが取り組んだ豆落としで収穫した豆です。 仕込んだ味噌は秋に食べごろになる予定です。

「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

椛味噌研究会のみなさんありがとう!







米椛と塩を混ぜたもの



コネコネ

丸めて~丸めて~

椛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 ちょっとずつ混ぜました



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





