

年長さん味噌作り

丹生川権味噌研究会の方に教えて頂き味噌作りをしました。
今年で2回目の味噌づくりは先日の豆落としの豆を使い
味噌作りをしました。蒸して潰した大豆と
米麹と塩を混ぜたものをまんべんなく混ぜるようコネコネ。
味噌樽に入れて寝かせ秋には食べごろになるようです。
完成を待ちわび過ごしたいと思います！
1年生になったら招いて一緒に開封式をしたいと思います
楽しみに待っててね！
R7. 2. 5



大豆を蒸して潰したもの



米麹と塩を混ぜたもの



大豆と米麹、塩をまんべんなく混ぜてコネコネ捏ねます



涼しい場所で半年以上寝かせて完成します！



よく捏ねて混ぜたらひとまとめに丸めます



丁寧にまんべんなく

こねこね

こねこね



味噌樽の中に空気が入らないように敷き詰めていきます！
焼酎を浸したガーゼと蓋、重石、塩でカビないようにして蓋をするよ！

