

味噌づくり

R7.2.26

下準備
大豆を洗います。洗うと泡がでてくるよ。
泡がなくなるまで水を換えます。



年長・年中で味噌づくりをしました。
この味噌づくりのために、春に植えた大豆は不作でしたが、味噌ラーメンを食べたい！そんな気持ちは変わらない子どもたち。
楽しみにしていた味噌づくりが始まりました。

①大豆に二晩つけてふやかした大豆を使用します。



洗ってふやかす前

一日目

二日目

②こうじとしおをまぜます。



④ふんでつぶしただいずをいれます。



⑤まるめます。



③ふんでつぶします。



まわりにしおを入れて完成!!
一年後が楽しみです☆彡



⑥なげてくきをぬいていきます。



みんな興味津々で一生懸命に作っていました。
それぞれの工程を必死になって頑張る姿、きっとおいしい味噌ができることでしょう。