

# 味噌づくり(年中)

令和6年3月22日(金)



軟らかく煮た大豆



大豆をしっかりと潰します



よく混ぜて



丸めて...



味噌玉の完成!



おいしくなあれ!



味噌玉を獲に  
投げ入れます  
空気が入らないように...



一年後をお楽しみに...

