

# 味噌の材料

# 味噌づくり

令和7年1月23日(木)



塩



米麴



軟らかく煮た大豆



厚手の袋に入れた大豆を潰します  
最初は手で、大体できたら足も使って滑らかにします



種味噌  
(きくさんが昨年作った味噌)



麴と塩をしっかりと混ぜ合わせます



潰した大豆も入れてよく混ぜます



種味噌を入れてしっかりと混ぜます  
龍華保育園オリジナルの味噌になります



麴だらけで真っ白な手!  
頑張って混ぜた証拠です



塩で蓋をします



空気が入らないよう  
甕の中に味噌玉を叩きつけるようにして  
入れていきます

おいしくなあれ!

1年後をお楽しみに...

