

「手づくり味噌教室」を開催しました！！

日高学区市民自治会の健康推進部は、2月13日日高交流センターにおいて「手づくりみそ教室」を開催しました。参加者40名人気の教室です。

材料は、大豆、麴、塩の3点だけ。余計なものが入らないので安心。国産大豆と地元の米麴で作る、市販の味噌とは一味違った美味しい手前味噌になります。

推進部の方々が、前日に大豆を洗い・水浸しを行い、当日も朝早くから大豆を煮たりと下ごしらえで大忙し、参加者はその後の工程から登場。「みそ作りは大変!？」と思っていた方々、ここまでやってもらおうと後は意外と簡単そう?しかし大豆をつぶし・麴・塩を混ぜ合わせたり、意外と力仕事です。少々疲れしました。練り込み後密封して終了。出来上がった味噌は自宅に持ち帰り半年ほど熟成させて完成。手づくり味噌の魅力は、なんといってもその美味しさです。味噌汁を飲むのが待ち遠しく楽しみです



