

親子でみそづくり②



◆事業目的

- ①親子で大豆やみそについて知り、こうじや発酵食品についての理解を深める。
- ②味噌づくりを通じて、手作りの良さを感じ、食への関心を高める。

◆参加者数：4家族10名

◆親子でみそづくり、二日目です。

午前中は、炒った大豆を使って、きな粉だんごづくりに挑戦しました。コーヒーマイルを使って、みんなでゴリゴリと大豆を粉にしていきます。できたきな粉を練乳と混ぜて、くるっと丸めたら、きな粉だんごの完成です！簡単なレシピで素朴な味ですが、みんな美味しそうにぱくぱく食べていました。

午後からは、お待ちかねのみそづくりです。たえさんから村で作ったこうじの話聞いて、「麴」と「糀」の違いや発酵食品について理解を深めつつ、柔らかく煮えた大豆を潰して、こうじと塩を加えていきます。

頑張っ潰した大豆の分だけ、きっと美味しい”手前みそ”になることでしょう。美味しく食べられるその時まで、しばらく熟成の時をお楽しみください。（文責：袖山）

担当スタッフ：コーチ、たえさん、ばんび、タップ、そでやん