

親子でみそづくり



◆事業目的

- ①親子で大豆や味噌について知り、麹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：5家族15名

◆白く雪化粧をしたふれあいの村でしたが、みそづくり当日は天気の良い青空が広がりました。

お昼ご飯では、村で作ったみその試食と豚汁を提供しました。みなさん「美味しい」と大好評で、これから仕込むみそに思いを膨らませているようでした。

午後からは、いよいよみそづくり開始！早朝から大鍋で煮込んでいた大豆は、手をつぶせるほど柔らかくなっていました。家族ごとに大豆を計量して、厚手のビニール袋でつぶしていきます。大豆がつぶれたら、こうじと塩を入れて、さらに全体を混ぜ合わせます。米こうじと麦こうじ、好きな方を選んでもらいました。こねこね、まぜまぜ、みんなこだわりのつぶし加減や混ぜ加減があるようです。全体によく混ぜたら、空気を抜きながら保存用ビニール袋に入れて完成です！今回はビニール袋を使ったので、ご家庭でのみそづくりのハードルが少しでも下がったらいいな、と思います。

親子で力を合わせて作った、それぞれの”手前みそ”。熟成されて、秋ごろにはおいしくいただけると思いますので、それまで大切に育ててあげてください。（文責：袖山）

担当スタッフ：たえさん、う～ま、タップ、そでやん