

自分だけの手前味噌作りに挑戦しました！

味噌づくり

体験教室



2021

12/18(土)

開催しました！

午後から2回にわけて開催し、合計23名の参加者が味噌作りにチャレンジ！
今回も、糀屋吉右衛門さんをお招きし、ポイントを教えていただきながら、ご指導いただきました。

参加の皆さんは「けっこうカがいるなっ」「おいしくな〜れ♪」と大豆や糀の匂い、味噌の感触を楽しみながら作りました。

食べられるのは5月末頃から6月頃とのこと。「出来上がりが楽しみだな〜」と、自分で作ったお味噌の入った容器を大事に抱えて帰りました♪



蒸した大豆と糀がとってもいい匂い♪ 味噌作りってけっこうな力仕事なんや！

おいしくなあれ！



味噌玉作り〜



空気をしっかり抜いて！

