

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

開催しました！

2022
4/16(土)

玉川では毎年恒例のお味噌作り♪今年度第1回を開催しました。講師は、こちらもお世話になっている糀屋吉右衛門さんです。

今回も午後から2回にわけて開催し、合計23名の参加がありました。昨年度から参加してくださっている方も初めての方も、蒸した大豆や糀のいい匂いが漂う中、おいしくなあれ♪と唱えながら作りました。8月中頃には食べられるかもということです。自分で仕込んだお味噌、おいしいお味噌が食べられる日が楽しみです♪

