

2025 年度
第2回

味噌作り教室

開催しました

日時：2025年12月13日(土)

第1部 13:00~14:00 第2部 15:00~16:00

場所：玉川まちづくりセンター調理室

講師：糀屋吉右衛門さん 参加者：23名



糀屋吉右衛門さん

今年度第2回の味噌作りを開催しました。調理室は蒸した大豆と米麹の匂いに包まれ、おいしいお味噌になる一番のポイント「おいしくな～れ」の思いを込めて作りました。

最後に防腐剤としてのせるチューブのからしにも注目☆他の教室では願い事を書いて叶った人もおられたそうです。

