

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：萩屋吉右衛門さん 参加者：23 名



萩屋吉右衛門さん

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麴の匂いに包まれ、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かいて叶った人もおられたそうです。

