

みそ作り

R5. 11. 22(金) ぞう組



不二家の吉村さんに、味噌のつくり方を教えていただきました。



手のひらの下の方でつぶすとつぶしやすいよ。

吉村さんに、うまく大豆をつぶすコツを教えてくださいました。



もう全部つぶれたかな～？



まずは、ゆでた大豆を粒がなくなるまでつぶします。
この作業に約1時間くらい掛かります。



塩と麴を混ぜてむらなく混ぜます。



味噌玉を作って、樽の中に空気が入らないように敷き詰めたら、しっかり密封して約3カ月寝かせます。
子どもたちは口々に、疲れた～、味噌作りは大変と言いながら最後までがんばりました。



2月の親子食事会にできた味噌を使って、味噌汁をお父さんお母さんにふるまいます。
給食にもこの味噌を使います。

それまでは不二家さんで寝かせて(発酵)いただきます！