

# 味噌づくり

2022.1.22



今年も大豆クラブの皆さんとお世話役さんによる味噌づくりが行われました。

丹精込めて育て収穫した、山梨では有名な高級品種「あけぼの大豆」をベースに作っていきます。

大きな窯で大豆を煮上げ、冷まして潰します。これに塩と麴を混ぜたものを入れ、よく混ぜ、団子状に丸め、容器に移して保管し美味しい味噌になるのを待ちます。



あけぼの大豆は豊かな自然環境で育ち、市場にもあまり出回っていないため、幻の大豆とも呼ばれています。

枝豆でもおいしくて有名ですが、大豆として収穫され、こうしてお味噌になったらどんなに美味しいのか・・・本当に楽しみです！！

