



味噌づくり

1.20

今年も大豆クラブの「自家製味噌づくり」が行われました。

大切に育ててきた大豆を
使って味噌を作るため、
仕込みをします！

窯で大豆を煮あげて冷まして
つぶし、塩と麴などを入れ、
混ぜてまとめていきます。

これを容器に入れて保管し
じっくりと寝かせ美味しい
味噌になるのを待ちます♡



予報では山地付近では夜から雪
が降るかも・・・という日差しがない
寒い日でしたが、皆さん美味しい味
噌のためにしっかりと頑張りました！

自家製味噌のお味噌汁…飲みたいです♪