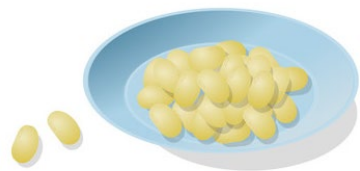




大豆クラブ 味噌づくり



今年も味噌づくりの時期がやってきました！
大豆クラブの皆さんが育てた大豆でお味噌を仕込みました。

水で洗い浸しておいた大豆を
釜でゆっくりじっくり煮ていきます。

冷ました大豆を機械でつぶしてミンチ
状に。かなり年季の入った道具です！



こうじをよくバラして塩を加え、
均一に良く混合します。

ここは女性陣が手際よく作業 ✨
こうして塩切こうじが完成です。



すりつぶした大豆と塩麹こうじをよく
混ぜて丸め、仕込み容器に仕込み……



詰め終わったら表面に厚手のビニールを
あて、空気が直接触れないようにします。
重石をのせ蓋をして、終了！

6～8 か月ほど保存し、熟成させれば美味しいお味噌の出来上がりです。

今回は参加者が例年より少なかったこともあり、作付面積も減らしたそうですが、
収量は良質のもので 15 kg。そこからできたお味噌は 56 kg となったそうです！
じっくりと美味しくなっていくお味噌の完成が楽しみです♪

