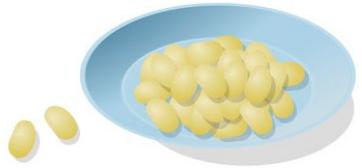




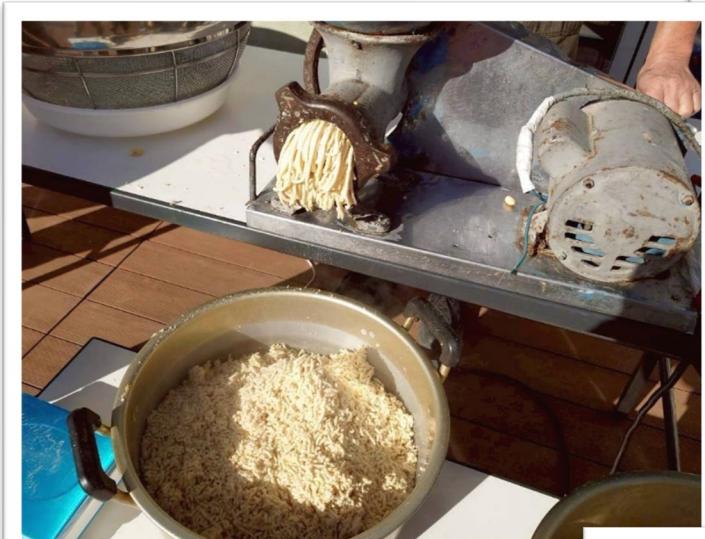
# 大豆クラブ 味噌づくり



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の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切こうじをよく  
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♪

