

# はじめよう！みそ作り

令和5年度 第3金曜日

10:00~12:00



**4月21日(金)、「はじめよう！みそ作り」講座がスタートしました。**

講師は、船穂町味噌店代表の兼信史宏先生です。この講座では、体にやさしくておいしい、みそ作りについて学びます。はじめに、みその種類についての説明がありました。八丁みそは、豆麴と塩を合わせるとできるそうです。米みそや麦みそも一年以上で赤みそのような色になるそうです。初めてでも、失敗せずに美味しくでき、家の環境によって、みその味が変化するそうです。材料は、麦麴または米麴・塩・大豆・大豆の煮汁になります。大豆の煮汁を入れる事が、みその甘さのポイントになります。

実習になると、みなさんは、適度な固さになるまでかいっぱいみそを混ぜていて、良い運動になったという声も聞こえてきました。みその固さを各々が先生に見てもらい、耳たぶくらいの固さのみそが出来ました。受講生のみなさんは、食べられるようになるまでの半年～1年後をととても楽しみにされているようでした。