

はじめよう！みそ作り

令和4年度 第5金曜日

10:00~12:00



9月30日(金)、「はじめよう！みそ作り」講座を実施しました。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。

みその種類は、米みそ・麦みそ・合わせみそ・白みそ・赤みそがあるそうです。今回作る米みそも麦みそも、長く熟成させると、赤みそのようになるそうです。材料は、麴2.5kgと塩500gと大豆2kgと大豆の煮汁になります。先生は、塩の量は、材料の10%を切ると痛んでしまうので、10%以上になるように気をつけてくださいとおっしゃっていました。みそをかいっぱいこねた後は、手軽に作れる“みそ玉作り”もしました。

受講生のみなさんは、とても満足されたようで、半年後のみその出来上がりを楽しみにされていました。