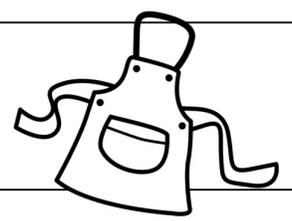


令和7年度

味噌仕込み入門

令和8年2月10日（火曜日）



毎年大好評の味噌仕込み講座。リクエストの声も多かったのしみにしていた参加者の方々があつまりました。



講師 伊藤優子氏



大豆を煮るところまで前日に講師が用意してくれました

①柔らかく煮た豆と麴をボールにいれ、すりこぎで潰していきます。



②煮汁をたしながら滑らかになるよう少しずつ潰していきます。

③潰し終わったら容器にいれ、上下を返しながら手のひらで押さえるようにしてよく混ぜ合わせます。



④こぶし大にまるめ隙間ができないよう詰めていき面をたいらにして空気を抜きビニールをして塩で重しをします。



⑤半年後、天地返しをするまで冷暗所で保管します。



1年度どんな味になっているか楽しみですね！