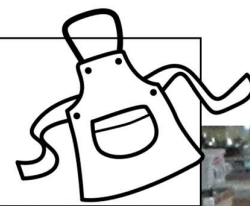


令和5年度

味噌仕込みと味噌玉づくり教室

令和6年2月4日（日曜日）



講師 伊藤 優子 氏
最初に説明受けスタート



柔らかく煮た豆と麹を混ぜます



煮汁をたしながらフードプロセッサーで
つぶします

こぶし大にまるめ隙間ができないよう
きっちりと硬く詰めます

面をたいらにして空気を抜きビニールをしいて塩で重しをします



半年後、天地返し。

冷暗所で保管します

1年経過した味噌を使って
みそ玉づくり。

乾燥わかめ、ねぎなどを混ぜ込み
お弁当に持参できます。お湯を注ぐだけで
簡単に味噌汁を作れます。



先生より参加者の皆さんへ
田楽味噌をいただきました