

お味噌作り

青組

本多醸造所の本多さんをお招きし、年長児が親子味噌作り体験を行いました。煮たばかりの大豆や麴を味わったり、大豆を足でつぶして麴と混ぜたり、味噌作りの工程を楽しめました。ありがとうございました。



味噌はね、大豆と麴と塩で出来ているんだよ。国産大豆、無添加でおいしいよ。

よいしょ
よいしょ



投げて入れると空気が抜けておいしくなるのか・・・

普段使っている味噌が、出来上がるまでの工程に時間がかかることを知りました。完成は、9月頃。国産大豆と無添加+青組エキスで、とてもおいしくなりそうです。完成したら、みんなで味わいたいと思います。

味噌を使った料理への関心も高まりました。是非ご家庭でも、お子様と一緒に調理して味わう経験を楽しんでみて下さい。