



鳥取県産の大豆と島根県産の米で作った糀を使って味噌を作りました。



講師の方の実演をみながら味噌をつくる工程を学びました。



利き手でない親指と小指でつぶれる豆のかたさを確かめました。



鳥取県産の大豆なので安心安全です！



豆の状態を確認して水分が足りないと煮汁を足しながら、順番に材料を混ぜました。



汚れをふき取ったり、焼酎や砂糖をふりかけたりしてカビ対策をしました。



「モンブランみたい！」と、味噌くりきから出る様子に驚いていました。



味噌づくり講習会

令和6年2月13・15日

中浜公民館 調理室

講師 小笠原 友子さん



伝統的な食文化の継承と地産地消の取り組みとして、鳥取県産の大豆を使った味噌づくりをしました。塩分に配慮した配合で、味噌づくりの工程やポイントを学ぶことができました。

