

味噌づくり講習会



日時：令和7年2月18日（火）10：30～ 学習室・調理室

20日（木）9：30～ 調理室

講師：小笠原友子さん

昔は、家庭で作っていた味噌。食文化の継承と鳥取県産の大豆や糶を使い地産地消を推進するため手作り味噌に挑戦しました。また、減塩に関心をもっていたきたいと思い、持参されたみそ汁の塩分濃度を計ったり、塩分0.6%と0.8%のみそ汁の飲み比べをしたりしました。味噌づくりの工程やポイントを学んで作った愛情たっぷりのお味噌は、きっとおいしくできあがることでしょう。



煮た大豆に塩、糶の順に入れよ～く混ぜます。



豆の煮汁で硬さを調整します。



だしのうま味で、0.6%の薄味でも、満足するおいしさです。



味噌くり機からニョロニョロ～っと味噌ができました！



焼酎や砂糖を使ったり、空気をしっかり抜いたりしてカビ対策も怠りません。半年くらい寝かして完成です！