



説明前に先生が作られたみそを使った「みそ汁」と「焼きみそおにぎり」を試食しました。



公民館講座 みそづくり講習会

と き：2月17日(火) 午前10時30分～

2月19日(木) 午前9時30分～

と ころ：中浜公民館 調理室

講 師：小笠原 友子 さん



講師 小笠原 友子 先生



大豆・塩・米糀に大豆の煮汁を入れて、ねちゃねちゃ音がするまで混ぜ合わせます。

空気を抜きながら、丁寧に詰めていきます。



ふたの消毒もしっかりと！



防腐剤の代わりに砂糖をみその表面とふちに振り、焼酎もかけました。
ラップで表面を覆い、消毒したふたをして完成！



煮てきた大豆を先生に確認してもらいます。



初めて参加の方も、何度か参加されている方も和気あいあいと楽しそうでした(*'▽')
みそが出来上がるのは梅雨明け頃になりますが、それまでは気になっても絶対開けてはいけません(；一_一)!!と言われてました。
気になるうゝ|d°)



みそくり機から「によろによろ～」っと出てきます。



黒豆や落花生を混ぜて作る方もおられます。

