

大豆をバスタオルに
くるんで足でふみふみ



親子で☆味噌づくり

難しい？というイメージの味噌づくりが・・・

こんなに簡単につくれるなんて！親子やおばあちゃんと孫、
楽しく味噌づくりができました。



出来上がった
味噌は半年後に
食べれます

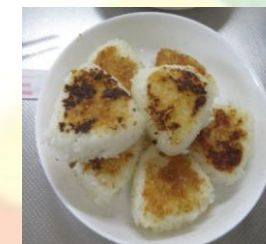
味噌玉は素手でしっかりこねるのがコツ



大豆が温かくて
気持ちいい～



こちらは手で
一生懸命
潰しています



最後に、師宮崎さんの手作り味噌での
焼きおにぎり（みそだれつき）と
豚汁のふるまいを、
皆で和やかにいただきました