

「甘酒を使ったキムチ作り講座」のようす

3月3日(月)に『甘酒を使ったキムチ作り講座』を開催しました。講師の宮崎裕美先生が用意された手作りの甘酒や麴、味噌を使用しキムチの作り方を教わりました。とても簡単に美味しいキムチが出来上がりましたよ！



←甘酒・塩麴
唐辛子・裂き
イカ・味噌等
キムチの素に
なる材料です。



講師：宮崎裕美さん



↑切った白菜に岩塩を振り
混ぜて、しんなりするまで
置いておきます。



↑出来立てのキムチと先生
が作った数日前のキムチの
食べ比べをしました。
日にちが経つと発酵が進み
コクやまろやかさが増して
美味しかったです。
塩麴のご飯も美味しくて皆
さん、箸が止まらなかったで
すね！（笑）



↑試食をしながら、麴や甘酒の作り方など
たくさんの質問が飛び交い、楽しい講座と
なりました。



←材料を全部入
れて混ぜます。
混ぜた材料に→
白菜を入れ絡ま
せたら美味しい
キムチの出来上
がりです！

