



23日に水につけておいた黒豆を、24日には4時間かけて煮ていきました。25日はよいよ味噌づくり。保護者の方にもお越しいただき、学年活動として取り組みました。



すりこ木を使ってコンコン突き崩しながら、豆と米麴を混ぜていきます。それだけでは間に合わないため、機械も使って味噌の元を作りました。十分に混ぜ合わさったら、まるめて味噌団子を作りました。



味噌団子を勢いよく樽の中に投げ込みます。十分に空気を抜いておかないと、カビが生えやすくなるそうです。1年後に美味しい味噌ができあがるよう、これからお世話をしていきます。