

今月のほんじょう

黒豆みそづくり

NO3 1

黒豆をすりつぶします



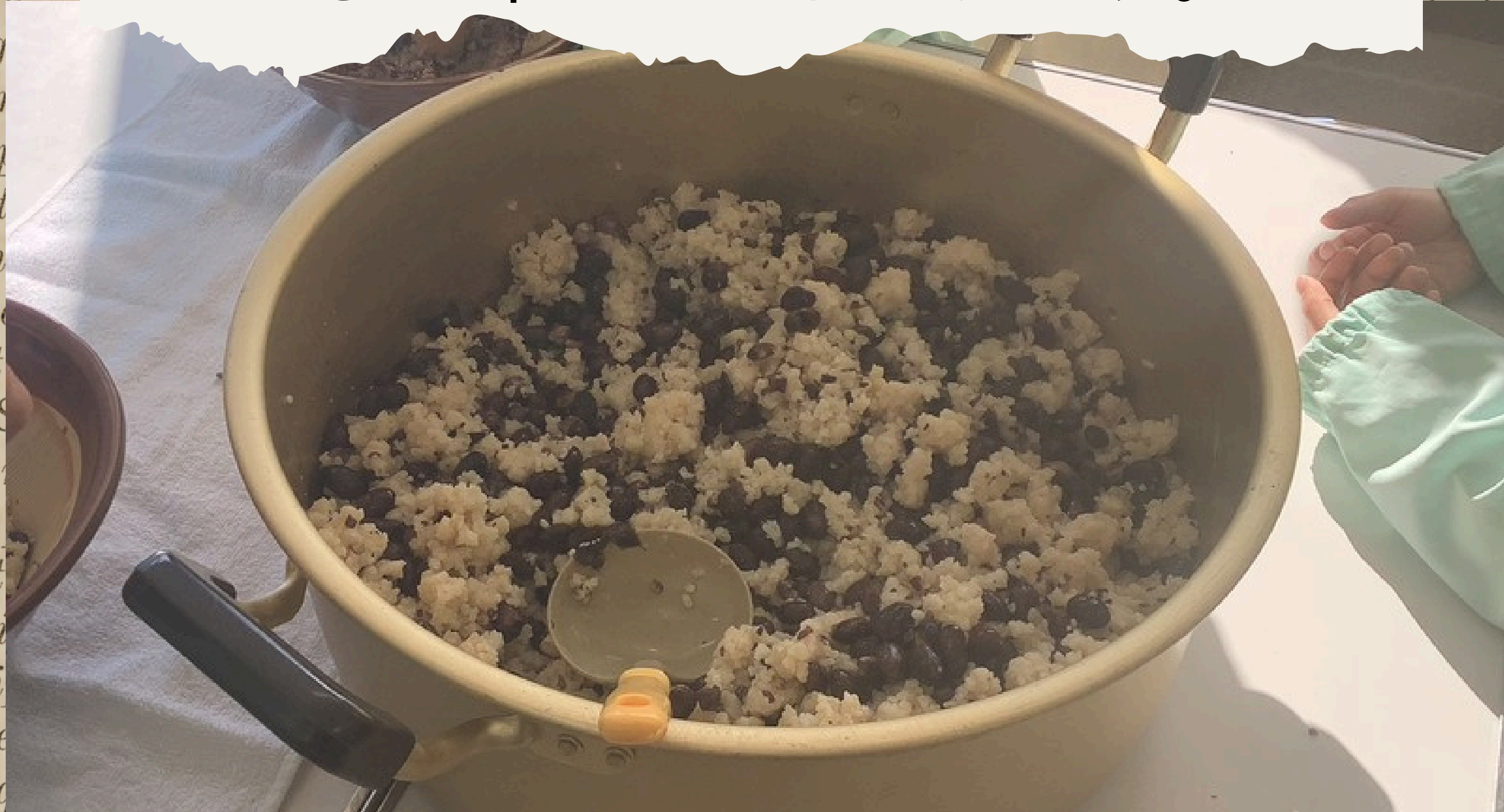
お家の方にも協力して
いただきました



がんばって作業するこどもたち



黒豆のいい香りがします。今年も
おいしい味そができそうです。



1月29日に2学期に収穫した黒豆を使って、黒豆みそ作りに挑戦しました。今年度も福井さん、20女性部、20の皆様ご指導していただきました。まず、前日に4、5時間かけてコトコトにこんだ黒豆をすりばちに入れ、「米こうじ」といっしょにすりこ木でつぶして混ぜ合わせていきます。手作業だけでは大変なので、機械も投入して、味噌の元をどんどん作っていきました。できあがった味そのもとは、団子にして「たる」の中に投げ入れていきます。こどもたちは、この作業が大好きで楽しんでいました。最後は「さけかす」をさらしにつつんで味そのの上に置き、そして、ビニール袋の口をしっかりとしばって完成。できあがり、は、1年後です。