

挑戦！みそづくり

総合的な学習の時間で、みそづくりを体験しました。

☆1日目

- ・ご飯を冷まします。



- ・冷ましたご飯に麹菌を混ぜます。



- ・トレイに入れ、発酵機で発酵させます。



☆二日目

- ・麴を切り返し、さらに発酵させます。



☆三日目

- ・煮てやわらかくなった大豆を機械で細かくします。

ただいま、大豆の試食中！！
おいしい～！！



- ・麴と大豆，塩をかくはん機で混ぜます。



- ・いよいよみそらしきものが出てきました。



子どもたちは、これを「赤ちゃんみそ」と名付けていました。赤ちゃんみそを味見させていただくと、とてもしょっぱかったです。まだ、味がなじんでいないからだそうです。時間をかけて塩がなじみ、おいしくなっていくようです。

- ・おけに入れて、空気を抜くために踏み、平らに整えます。



- ・最後に振り塩をして、完成。後はひたすら待ち続けます。



**みその出来上がりが待ち遠しいです。
加工所の皆様、貴重な体験ができました。
本当にありがとうございました。**