



桜木西公民館成人講座

寒仕込み味噌づくり教室

令和2年2月20日(木)

毎年恒例の成人講座、「寒仕込み味噌づくり教室」に19人が参加しました。前日から水に浸した大豆を圧力鍋にかけ、餅つき機で潰していきます。潰した大豆を麴と混ぜ込み、味噌玉を作ってから、保存容器へ。なかなか力のいる作業ですが、暑い夏を越し、秋には美味しいお味噌の完成です。保管場所や温度によっても出来上がりは様々。どんなお味噌になるか楽しみですね♪

