

みそ作り体験教室

期 日	令和6年5月11日(土)
時 間	午前10時～正午
場 所	ヤマブ味噌工場 (大字皆野573-2)
講 師	新井武平商店 新井 高広 氏
参 加 者	6組10名
参 加 費	2,000円
内 容	自家製味噌仕込み・工場見学

【講座の内容】

令和6年度1回目の公民館講座「みそ作り体験教室」を初開催しました。

仕込み作業前に味噌の歴史や製造過程から出荷までの流れについてDVDの視聴、解説をいただきました。地域ごとの味噌や、ヤマブの味噌の特徴はとても分かりやすかったです。



いよいよ、味噌の仕込み開始。こうじと塩をよく混ぜ、つぶした大豆と塩入こうじと水を入れよく混ぜます。隙間なく樽に入れたら完成です。

工場見学は普段見られない工場内部を見学、皆さん興味深くたくさん質問している姿が印象的でした。

今回都合が合わなく参加できなかったかたも、次回はぜひ参加してみてください。