



手作り味噌教室



29. 7. 10 (月) 生徒会給食委員会・調理クラブ合同作業

お世話になった商工
会議所主催の「味噌
づくり教室」今年も
「青源」さんのご協
力で実施しました。



みそ作り体験スタート

米こうじ・塩（長崎の五島灘）・
魔法の水（種水）・種味噌



煮えたての大豆登場！
栃木県産「サトノホホエミ」です



よーく混ぜます



全部の米粒に塩粒がからまるように



米麹に塩を入れ



まず、米麹をボールにあけ



熱々大豆を分けてもらい



大豆を手でつぶします
これが、熱くて大変！！



よいしょっ よいしょっ
よーくつぶします

みそ作りを体験した感想を書きましょう

少し大変だったけど、作り方が
わかりました。
後、味噌作りを体験でき
てよかったです。

日本の和食文化をーから学ぶことができ
た。給食委員のひとと交流を深め
ることができた。



大豆がよーくつぶれたら



さっきの塩をからめた米麴を加えます



大豆と米麴をよく混ぜ合わせます



そこへ魔法の水を加えます



みそ作りを体験した感想を書きましょう
初めて味噌作りを体験して思った事は、いつも買っていたけれど、自分達の手で味噌を作る事が出来るんだとおどろきました。でも味噌作りを職にしている方は私たちの何倍も作ってくれているのを考えるとすごく大変だし、すごいなと思いました。こんな貴重な体験が出来て良かったです！

みそ作りを体験した感想を書きましょう
・木杵にのせてもらったばかりの煮大豆はとても熱いです。それでも負けずに班のみんなと一緒に大豆をつぶしました。みそ(のろ)をたろにかけた後、手を洗っても、しばらく手がスベスベのいい感じが消えなかったのは、かき混ぜた証しかなと思います。貴重な体験ができてうれしかったです。

参加したみんなの声

貴重な体験ができてよかった・みそについて知ることができた・豆が熱くて大変だった・完成した時の達成感がすごかった・とても楽しかった・出来上がりが楽しみ♪ etc.



むにゅむにゅ きもちいい



全員認定書をいただきました。



ならして完了。熟成させて11月過ぎに美味しい味噌になります。みんなが作ったみそは冬の給食で使いますよ。楽しみです♡



みそだまを作り、樽に敷き詰めていきます。だんだん愛着がわいてきますね。



タネみそを加えてさらにまぜよく混ぜ合わせたら