

### 3年次 食品系列 総合実習

#### 発酵食品「味噌開き」を行いました。

食品系列の総合実習(3年次)では、味噌開きを行いました。今回の味噌は、2年生の冬に米麴を培養するところから仕込みました。約1年かけて熟成させた味噌です。表面にはうっすらとたまり醤油もできていました。

たまり醤油は火入れをした後、市販の醤油と味比べをしましたが、市販品に比べると、ほんのり甘く深い味わいがありました。

出来上がった味噌は、仕込んだメンバーで分け合い持ち帰りました。各家庭で料理をして自分たちが作った味噌を味わってもらいます。



開封した味噌の様子。表面に醤油もたまっています



仕込んだメンバーで分け合いました