

## PTA 会員委員会主催 「手作り味噌講習会」開催

日時：令和3年11月12日（金）・26日（火） 各11時～13時

コロナ禍で保護者の方も学校へ来校する機会も減っている中、感染症も小康状態となり、感染対策を取りながら、講習会が開催されました。



今回は麴屋さんが講師となり、麴の種類、効用などについての講話のあと体験の始まりでした。

材料は一人分ずつ、分けられており、大豆（ビニール袋）に、塩・生米麴（紙袋内）の材料3つ。

大豆は北海道産「とよむすめ」を、じっくりとアクを取りながら煮た白目大豆が用意されており、まずは、大豆を潰すことから始まります。



次に、生米麴を少しだけ、お味見。

「甘みがあるね～」と会員の声が上がります。

紙袋に入った生米麴と塩を切るようにパラパラに混ぜてから、潰した大豆によく混ぜこみます。



←米麴

その後、ミソエクササイズ！で味噌玉にし、入れ物に詰めます。容れ物の消毒にはホワイトリカーを使っているとのこと。

出来上がった味噌のもとは、各自で名前をつけ、自宅へ持ち帰り、愛情をそそぎ、味噌に育つまで、2022年4月まで、暖かいところでじっくり育てます。出来上がりまで楽しみが続きます。



笑いあり、エクササイズあり、日本の食文化である味噌を色々学べ、笑顔で会員同士の交流する機会となった楽しいひと時でした。次の機会には、ぜひ、ご参加ください。【HP委員会】