

## PTA 会員委員会主催「手造り味噌講習会」開催

日時：令和5年11月8日（水）・14日（火） 各10時半～13時半

—昨年大好評だった“手造り味噌づくり”の再開催のリクエストが大変多かったので、今回再び同講習会が開催されました。



創業155年目の横浜の麴屋「創業明治元年小泉麴屋」さんが麴や味噌の種類、効能などをレクチャーしてくれました。

まずは塩麴作り。米麴を一つまみ試食してみるとほんのり甘い。塩、水をいれて混ぜてすぐにできあがり。毎日一回かき混ぜて10日ほどで食べられます。



←米麴

いよいよ味噌作り。材料は大豆（北海道産トヨムスメ）塩、生米麴の3つのみ。大豆は麴屋さんが2日前から水をつけ大きな窯で丁寧にアクを取り除き、3・4時間煮て指でつぶせるやわらかさになっており、大豆を袋の上から押し潰すことから始めます。次に、生米麴をバラバラにするように塩と混ぜて潰した大豆によく混ぜこみます。



その後はLet's エクササイズ！大豆が入った袋を左右に持ち、数分間振り続けみそ玉を作ります。

「けっこうきつい！」と会場も盛り上がっていました。出来上がったみそ玉を消毒した容器へ入れます。カビ防止のため隙間なく味噌を敷き詰めます。更に容器に沿って深さ4センチほどの溝を作り、その上からラップを被せ、ラップの上から空気を抜くようにして溝を平らにします。こうすることによって6ヶ月の間空気に触れることなく味噌が熟成されていきます。



できあがった味噌のものは、各自で愛称をつけて、来年の4月まで自宅の温かいところにそのまま置きます。塩がマイルドになり味わい深い味噌汁は感動的とのことなのでとても楽しみです。



味噌作りの後は会員同士の交流会です。バラエティー豊かなおいしいサンドウィッチとお菓子は格別でした。

初めての味噌作りは約1時間半があっという間で、学びながらエクササイズ！？し、笑顔で会員同士が交流する貴重な機会となりました。麴屋さん、会員委員会のみなさんありがとうございました。ぜひ次回はみなさんも参加してみませんか。

HP委員会