

★ みそ作りをしました ★

2026. 1. 20

年長組さんが毎年恒例のみそ作りをしました。前日の夕方から大豆を潰け込み、当日の朝から柔らかくなるまで茹でた大豆を使って、初めてのみそ作り体験でした。グループに分かれて大豆を潰し、麦麴と塩をしっかりと混ぜてボール状に丸めます。それをタッパーに空気が入らない様に詰め込みました。最初は苦戦していましたが楽しくみそ作り体験ができました。



大きな鍋で大豆を
柔らかく茹でています。



ふっくら茹で上がり
ました。



自分の体重をかけて潰して
います。



一人ずつタッパーに詰めました。
大きいのは在園児さん用です。
6月頃が食べ頃です。
美味しくなーれ!



強く握って、ボール状に
丸めます。



潰した大豆と麦麴、塩を
しっかりと混ぜ合わせます。