

★ 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漬け込み、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漬し、麦麹と塩をしっかり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漬しています。



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。
美味しいなーれ!



強く握って、ボール状に丸めます。



漬した大豆と麦麹、塩をしっかり混ぜ合わせます。