

令和4年2月16日・18日

味噌づくり講習会



今年は男性の方も参加していただき例年以上に楽しく和気あいあいと味噌づくりをとおして交流を深めることができました。



「美味しくなれ」と気持ちを含めて大豆と糶をよくくまぜました。



今年の味噌くり器の調子は、大変よく昨年、一昨年調子が悪かったのがうそのように軽快に動きました。



できあがった味噌は密閉容器に入れて半年間はねかせます。