

# 味噌づくり講習会

令和5年2月15日（水）10：30～ 調理室

17日（金）9：00～ //



鳥取県産の大豆は、  
とってもおいしい！



自家製の落花生を  
一緒に使う達人も…



地域の方を講師に迎えて、地産地消を推進するため味噌作りを行いました。  
一日目は、味噌づくりのポイントや工程について講習を受けた後、実際に味噌く  
り機を使ってどのようにできあがるのか様子を見ました。

二日目は、いよいよ味噌づくり！各自が家で煮た大豆の状態を一人  
ひとり講師に確認していただきました。



大豆と糀、塩をよ〜く混ぜます。愛情いっぱいの味噌は、  
きっとおいしくできあがるでしょう！



味噌くり機です。  
材料をつぶしてニョロニョロ〜とでできます。  
いい仕事してますね〜



焼酎や砂糖を使ったり、空気をしっかり抜い  
たりしてカビ対策も怠りません。  
半年くらい寝かします。どんな味になるのか  
楽しみです！