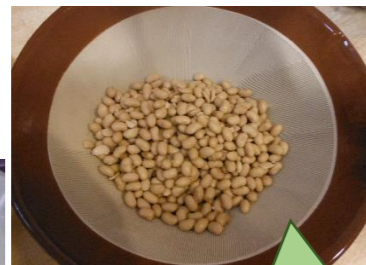


# 11月 味噌作り

どんどん組さんと味噌を作りました。味噌は何から出来ているのか？という質問から、大豆のお話をしました。一晩かけて浸水した大豆と、浸水する前の大豆の大きさをみて驚いたり、大豆そのものも見る機会が少ないせいかとても新鮮だったようです。大豆をつぶす作業や麴を細かくする作業、どれも丁寧に取り組んでくれた「どんどん味噌」、完成が楽しみです！



浸水前の大豆  
と浸水後の大豆を比べてみました。



今からつぶします！

すり鉢とマッシャー、それぞれで大豆をつぶしました。



つぶした大豆に麴と塩を加え、さらに混ぜ合わせます。



麴のかたまりをを細かくします。



完成～

