

PTA 味噌づくり講座

6月8日(木)1時より、家庭科調理教室でPTA味噌づくり講座が開催されました。
10名の保護者の方々が参加され、みなさん大きなタッパーを持ち寄り、やる気満々です。
終始ワイワイと明るい雰囲気楽しい味噌づくり教室となりました。

講師の大久保さんはこの日に備え、大豆を一晩水に浸し、よく煮て、よく冷やす等、前々日から大豆の下準備をしておられました。

以下、写真でたどるおいしいお味噌の作り方をどうぞ!!



会費は1kgにつき300円です。



まずは材料の運び込み



下準備した大豆



お塩



熊本産の麴 (こうじ)



まずはお塩と麴をよく混ぜます。

煮た大豆	2.2kg
麴	2kg
塩	590g
大豆煮汁	480cc
で 仕上がり 5.2kg です。	



ミキサーで大豆をつぶします。



これを麴と塩を混ぜたものに加え、



手でよく混ぜ合わせます。



これを大きなおにぎりにして



500g ずつ計ってタッパーへ



タッパーへ入れたら端を押さえていきます。



これにラップをかけて



その上に塩をのせ、また端を押さえて・・・



ラップを折り返して完成です。
塩はカビを防ぎ、重しにもなります。

2ヶ月寝かせれば、おいしいお味噌ができてあがります！



同じやり方で以前に作ったお味噌で、サツマイモのみそ汁を試食しました。
さすが添加物なしのお味噌を使ったおみそ汁!!
だしを入れなくても甘口で、本当においしかったですよ!!

塩と麴、それに大豆を素手で混ぜていたら、手がスベスベ、ツヤツヤになり、驚きました。

このおいしいお味噌を使っただけなら、1月のクリーン作戦の豚汁が今からとても楽しみです。

こんなに楽しくおいしい“みのひが”のPTA講座！

次回は、みなさんもぜひご参加ください！