

発酵食品のすすめ

～味噌作り～



2月12日(木)に「発酵食品のすすめ～味噌づくり～」を行いました。

講師は西沼田遺跡公園の学芸員さん。柔らかく煮た大豆を麺棒や瓶で叩いてつぶして、こねて、丸めて…。

小さいお友達もママと一緒に作っていました。最後に、西沼田さんで昨年作った味噌の味噌汁を試飲させて頂きました。

「出汁が入っていなくてもおいしい！」という感想がありました。今回作った味噌の完成が楽しみですね！