



# 味噌づくり

2018年11月6・7日



11月6日と7日の二日間で、そら組で「味噌づくり」をしました。6日は大豆洗い。夏の収穫で大豆を作ったので、「大豆は何からできる?」という質問にも大きな声で「えだまめ!」と答えてくれました。そら組さんが作ってくれた大豆も、同時に洗って煮ることにしました。7日は、煮た大豆を潰し、味噌を作っていました。袋に入れた大豆を、一つずつ丁寧に頑張って潰していましたね。潰した大豆は、麴と食塩を合わせた「塩きり麴」とよく混ぜ合わせ、樽に詰めていきました。樽に詰める時は、空気を入れないようにする為、団子を作り、樽に叩きつけながら詰めていきます。えいっ!えいっ!と上手に樽に叩きつけることができました。

味噌は3月にできあがる予定です。おいしい味噌になりますように……。すみれ保育園 給食室

