

《 醸造の世界を楽しむ 》

2021年12月3日

「味噌づくり」体験

午後の授業で「味噌づくり」の体験をしました。

まず、講師の(株)岸和田南宗 南日出子先生から「味噌と健康」や沢山ある「味噌の効能」のお話があり、その後体験に移りました。

「愛情を込めて力強くこねると、お正月にはとても美味しい白みそが出来上がりますよ」との先生のお言葉に一生懸命混ぜたり、こねたりして、ちょっと大変でしたがみんな上手に美味しそうに完成しました。お正月のお雑煮が楽しみです。

