

「味噌作り教室」を開催しました

平成29年12月16日(土)に高洲コミュニティセンター3階料理実習室において「味噌作り教室」を開催しました。

高洲CC主催事業としては初の試みです。自分で味噌を作ってみよう、という講座です。



参加者は、定員の10名。年齢は、40代から70代まで幅広くお集まりくださいました。定員オーバーで今回参加できなかった方もいたのです。ごめんなさい。

まずは、鍋を使って大豆を煮ます。圧力鍋を使用すると時間が短縮できます。大豆は北海道、米麴は千葉県市原、塩は赤穂のもので、材料を用意してくださった先生によると、いずれも一級品だそうです。

お昼の時間には、先生が昨年作った味噌を使った「とん汁」を試食しました。



じっくりコトコト、時間を掛けて、まさに「手前味噌」ができました。あとは、これを自宅に持ち帰り、常温で半年寝かしたら、できあがりです。今から、その時が楽しみです。皆さん、ワクワクしながら、約5kgの自分の味噌を持って帰りました。