



ひまわり組味噌造り

2018. 2. 21

今日は味噌造りの体験をしました。初めに保育教諭から味噌造りの手順の説明を聞きました。

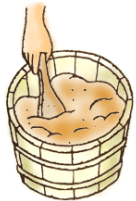
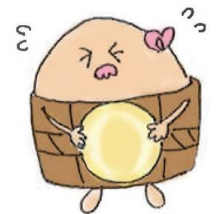
茹でた大豆を触り、感触を味わいます。“柔らかい” “いい匂い”



茹でた大豆を皆で足ぶみしてつぶします。“ぐにゅぐにゅする” “ねばねばする” “温かくってきもちいい”



大豆を煮た汁に塩を混ぜて種水、米麴と塩を混ぜ、塩切麴をつくり、つぶした大豆煮混ぜ仕込み味噌を作ります。



最後に、仕込み味噌を両手でにぎり、空気を抜くように桶の中に打ち付けるように詰めていきます。皆、何回も、思いっきり投げて、おいしい味噌が出来上がることを楽しみにしていました。



今年の8月、卒園児交流で頂きます。

