

味噌づくり



～ 追分支部の地域の女性13名で味噌づくり体験 ～



日時：平成29年2月21日（火）10時～
場所：熊野町東部地域健康センター
特定非営利活動法人きらら会

味噌づくりの工程



大豆を煮る



大豆をしっかりつぶす



しっかりと混ぜた
こうじと塩をつぶした
大豆に混ぜる



ビニール袋に入れてしっかり空気を抜く



3か月冷暗所におく



※さけかすや出来上がった
たみそを入れると発酵が
うながされます

