

# 11月14日(金) 相澤 あやこさんと味噌作り

- ①グループごとこうじ+塩を入れた袋を順番に混ぜる。
  - ②小の袋に入れた大豆をつぶす。(グループの方法で)
  - ③大豆をつぶした袋に麹・塩を入れて混ぜる。
  - ④タルの中に順番に入れる。
- \*塩、こうじ、大豆、ゆで汁をタルで混ぜる。
- ⑤タルにみそ玉を空気をぬくように投げ入れる。
- \*缶の葉を表面にしく。→中ぶた、重しを置く。ビニール袋を掛ける。  
(缶は年長さんにやってもらう。)





味噌作り大成功！！！半年寝かせておいしくなーれ！！！  
相澤さんありがとうございました～(^^♪