

## 11月14日(金) 相澤 あやかさんと味噌作り

- ①グループごとかうじ+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麴・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。  
\*笹の葉を表面にしく。→中ぶた、重しを置く。ビニール袋を掛ける。  
(笹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一れ！！  
相澤さんありがとうございました～(^^♪