

味噌作り教室



今日使う大豆は
北海道産の
一級品で
栗のように
甘いですよ～

越中山吹味噌醸造元 水上芳一商店
水上 芳一 氏

あと
少し～



1.5キロに
なったら
ストップを
かけてください

① 機械で大豆を潰す

種味噌には
酵母がたくさん！



②潰した大豆に、種味噌、糀、水、塩を
2回ほどに分けながら、混ぜ合わせる



③まぜまぜ・・・



④持参したタルに移し替え、
表面を平らにする



⑤表面にアルコール消毒をしてもらい、
ラップで密閉して仕込み完了！
11月1日開封日まで待ちましょう♪

どんな料理に
使おうかな♪

