

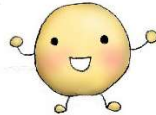


# 味噌作り体験教室

6月6日(金) 新村こうじみそ商店さんを講師にお迎えし  
今年も味噌作り体験教室を開催しました。  
毎年参加のベテランさんから今年初めて参加して下さった  
かたまで、和気あいあいと楽しい講座になりました。



講座のはじめは  
発酵食品に関するお話し



今年は大阪万博が開催中  
ということで  
世界各国の発酵食品に  
ついて学びました



当日の朝に蒸してつぶした  
出来立ての大豆に  
水・塩・糀を加えて混ぜます

常温で発酵させたら  
9月頃にはおいし〜い味噌の  
出来上がり！  
楽しみですね

