

みそづくり講座

R7年5月24日（土）

毎年人気の『みそづくり講座』を行いました。

今年も講師は、新村こうじみそ商店の新村弘之さんをお願いしました。

今回は、関西万博開催中でもあるということで世界の発酵食品についてのお話をされ、参加者は発酵食品の豊富さに驚いた様子で興味深そうに聞いていました。

その後のみそ作りでは、塩をミネラル豊富な天然塩に変えたり糀を多めに加えたりして自分好みの味噌を作っていました。

当日の様子です。



糀多め