

メキャベツさん みそ作り



みそづくりは
前日に大豆を洗ってもらい
一晩水につけた大豆を
朝柔らかく煮て、
それをつぶし、塩と麴を
混ぜ合わせ、丸めたものを
つぼに投げ入れて作ります



みんなでつぶした大豆です

麴と塩を混ぜ合わせます



つぶした大豆に塩と麴を混ぜたものを入れ、それをまた混ぜ合わせます



こちらは去年
キャベツさんが
作ったお味噌で
す。
とってもおい
しくできました！



これが今日
メキャベツさ
んが作ったお
味噌です！
一年後おい
しいおみそに
なっています
ように！



みんなで「おいしくな〜れ」と大合唱！

つぼの中に力強く投げ入れます。
たまに入らないものもあります