

1月25日(木)

みそづくり② ~仕込み~

おにぎりみたいに
なってきた!

昨日、水に浸した大豆の変化を
みんなで観察。

大きく膨らんだ様子を見て、
「まほうで、おおきくなっちゃったのかも！」
と驚きの表情!

みずがなくなって、
おおきくなって!

厨房で煮た大豆は、なんだかお芋の匂い!?

にた、だいず、
いいにおいがするね~

②米麴、塩、大豆、つぶしながら混ぜよう! そして味噌団子づくり。

ぐにゅぐにゅと感触が面白い! 色も変わってきた。
味噌玉、まんまるにできると、なんだかうれしいね。



けっこう
むずかしいよ~



②容器に味噌玉投げ入れ、ぎゅっ!ぎゅっ!ぎゅっ!

投げ方もそれぞれ工夫する姿が☺ なんで押して固めるの~~??

くうきをぬくんでしょ~
カビがはえちゃうから!

いよいよ最後の仕込み。

① 煮る前と煮た後の大豆を
くらべてみよう。

においも、形も、色も全然違う。
なぜだろう~~??

まずはよ~~~く手を洗おう!



えいっ!って
なげていい??



おねがいあらい、
だよね!



にるまえのだいずは、
すごくかたいよ!



ぐつぐつにたから、
やわらかくなったのかも!



“こめこうじ”と
“しお”も、まぜるんだよね!

いろいろぜんぜん
ちがうね~



こころ組が作った味噌も
ちょっと入れて。
おいしくな~れ!

みそつくってるよって、
みんなにも、
みせたい!!



ホールにかざるのは
どう??

『せみがないて、とんぼとんだら、たべごろ』

☺ 「はやく、せみ、なかないかな~~」