

1月 28日(水)

みそ作り 2日目

さあ！今日も、みそ作りの続きだ！

ホールにて、3チームに分かれて
みその仕込みをしました！

みその作り方④
塩と麹を混ぜ合わせる



みその作り方⑤
大豆も加えて、
さらに混ぜ合わせる

(こうじが)おこめみたいだね

今回のほし組のみそ作りでは、

- ・大豆1kg
- ・塩 500g
- ・麹 1.2kg の分量で作っています



みその作り方⑥
ジップロックに入れてつぶす



はっぴーぐみも
みそつくってたんだ！

はっぴー組の作った味噌と、
大豆を煮た時の煮汁もさらに加えて…

まだここが
つぶれてないね



みその作り方⑦
団子状にまるめる

空気が入るとカビの原因となるため、

ぎゅ、ぎゅ、と力を込めて
丸く固めていきます



できた！



みその作り方⑧
容器に詰める

空気が入らないよう、
勢いをつけて容器に詰めていきます

みそまるちゃんは、
みんなが5さいぐみになって
とんぼがとぶころまで
このおうちのなかですごすよ

くうきがはいらないように
いきおいよく
このなかにいれてね



食べられるのは、
年長児の秋頃！
まちどおいしいね、
たのしみだね！

みそ作りを通して
「大豆」や「みそ」に興味を持ち始めている
ほしごみのこどもたち。

その気持ちを大切に、
さらに「やってみたい！」という
思いを引き出せる活動を
今後も計画していきます