

味噌作り体験内容

【日程】令和4年1月23日(日)～25日(火)(3日間通して行うが1日だけ参加でも可)

【場所】美里町農村婦人の家「ふれあい」(美里町畝野3697番地)

【参加費】材料費、施設使用料、指導料(下記の補足を参照)



○ 1日目(1月23日(日))13時～(作業が終わるまで)

- 米を洗って漬ける。

○ 2日目(1月24日(月))8時～15時(作業が終わるまで)※**弁当持参**

- 大豆を洗って漬ける。
 - 米を蒸して麴菌を付け室^{むろ}に入れる。
 - 麴菌が付いた米をほぐす。
- } この工程を何度か繰り返す。

○ 3日目(1月25日(火))8時～午前中(作業が終わるまで)※**塩持参**

- 麴菌が付いた米をほぐす。
- 大豆を蒸してつき、麴菌が付いた米と塩を入れて混ぜ、再度ついて完成。
- 容器(ビニール袋等)に入れて持ち帰る。

<補足>

- ◆ 上記3日間の作業(120kg分)を4世帯共同で行う。
- ◆ 教室は1世帯分を担当する。(通して通えなくても良いが、1日最低2名は参加できるようにする。8時に間に合わなくても構わない。)
- ◆ 約30kgを教室の参加人数(もしくは世帯)で均等割りにする。
- ◆ 参加費は参加人数によって決まる。(約30kgで6000円くらいを折半。後日精算する。)
- ◆ **エプロン(割烹着)、三角巾(バンダナ等)、マスクを持参すること。**
- ◆ 通して洗いものがあるので袖が濡れないように**ゴム手袋**があると良い。
- ◆ 足元も濡れるので**長靴**に履き替える。貸し出しもあるがサイズが合わない可能性もあるので持参したほうが無難とのこと。
- ◆ 塩は好みで加減するので、3日目に**好きな塩を必要な量持参**する。(事前に説明される。)
- ◆ **持ち帰る容器(ビニール袋等)**は各自、保管を考えて用意する。