

年中みそづくり

平成 28 年 3 月 6 日（日） 午前 10 時～正午

南丹市日吉町郷土資料館かやぶき民家

指導：伝承料理ボランティア「さくらんぼ」のみなさん

参加人数：12 名

体験講座「年中みそづくり」は、年末のお正月用「白みそづくり」と並ぶ当館の人気講座の一つです。年中みそは、“常用みそ”ともいい毎日使うお味噌のことです。毎年 3 月に仕込み、かやぶき民家で一年間寝かします。減塩と言われる昨今、ちょっと塩辛めではありますが、懐かしい郷土の味わいが好評です。

今年もリピーターや新しく参加された方たちと楽しい味噌づくりが出来ました。来年のこの時期にまたみなさんにお会いするのが楽しみです。



・塩加減は重要です。慎重に重さを計ります。



・茹でた大豆を臼で潰します。結構きつい作業です。



・塩を混ぜた麴に大豆を混ぜ合せます。重要なポイントです。力作業は続きます。



・今年の方は樽に納め、昨年 3 月から一年間寝かした味噌樽を開けてみました。みなさんお待ちかねの年中みその出来上がりです。