

「白みそづくり」

日 時：平成 27 年 11 月 22 日（日） 午前 10 時～正午

場 所：南丹市日吉町郷土資料館 かやぶき民家

指 導：郷土料理伝承グループ さくらんぼのみなさん

また、白みそを仕込む時期がやってきました。昨年からのリピーターさんの懐かしいお顔や新しい参加者さんも加わり、12 名の参加者で作業が始まりました。いつも 2 班に分かれてミートチョッパーの順番を待つのですが、今回は 1 班で臼を使ってみることにしました。昔ならではの製法を体験するのと時間短縮が大きな理由です。



しかし、杵で大豆を潰す作業は並大抵なことではありませんでした。みなさん、笑顔も消え、黙々と集中されていました。体験講座としては良かったと思います。



潰した大豆と麴を練り合わせる一番大事な作業です。出来具合を左右するかもしれません。



最後はみなさん楽しみにしている、樽詰めです。力任せに投げ入れる味噌玉は、まるで厄落としの様です。

今回もおいしい白みそが出来上がることでしょう。

みなさんお疲れさまでした。