

## 味噌づくりをしました！

20日(金)に、切畑夢工房さんに来ていただき、ぱんだ組が味噌作りをしました。「エプロン持ってきたよ！」「今日、お味噌作るんでしょ」と、朝から楽しみにしていたので、材料が並べられると興味津々！茹でた大豆を室木さんがボールに入れると「なんかいい匂いする〜」「これは納豆？」とそばへ行って見たり匂いを嗅いだりしていました。3グループに分かれて大豆をつぶす作業は「結構大変な」と力があることや、「なんかムニムニユする」と感触が変わっていくことを感じ、五感を使った体験をすることができました。味噌ができあがるのはまだ先だと知り、ちょっぴり残念そうでしたが、できあがりを楽しみにしたいと思います。

1. 塩と麴を混ぜ合わせます。



できたよ！

2. 大豆を手やマッシャーでつぶします。そして、麴と混ぜ合わせます。



3. つぶした大豆と麴を混ぜ合わせます。



大豆を茹でた茹で汁も使うよ

団子にするの楽しい〜♪



4. 両手で団子のように丸め、空気が入らないようにします。



5. 団子のように丸めた味噌を1つずつ入れ、空気が入らないように手でぎゅっとおさえます。



密封して重石を乗せて、みんながくま組になった秋まで寝かせるよ