

事業報告

12月14日(木)13時～

第2回 趣味の会 お味噌を仕込んでみましょう！

趣味の会とは地域の手芸好き・料理上手・歴史愛好家・・・といった方々に先生になっていただきみんなで楽しく学びましょう！といった趣旨で始まった新事業です。

先生も！生徒さんも！こんなことしてみたい！といったリクエストも大募集です。

①事前準備



乾燥大豆を水で戻し
指で潰せるくらいまで
よ～く茹るのじゃ

②まずは自己紹介



③大豆を潰していきま～す

手でつぶす 棒でたたく 人それぞれで面白いです



男性の方にも
ご参加いただきました

④その間に塩と麹をよ～く混ぜます



⑤潰した大豆を加えてさらによ～く混ぜていきます



⑥味噌だまを各自保存容器に詰めていま～す

冷蔵庫で6～12ヶ月じっくり低温熟成させて美味しいお味噌をご賞味くださ～い

空気が入るとカビの
原因になるから
隙間なく詰めるのじゃ



コミセンでも熟成中で～す
次回コミセンまつりで
使おうかと・・・お楽しみに！



2月3日(土)～3月3日(日) ひなまつり

今年もロビーにひな人形を飾りました。
3月3日には甘酒と差し入れていただいた
手作りあらを召し上がっていただきました。



編集後記 年明けから大きな地震や事故が相次いで起こりました。関東でも大きな災害がいつ起きてもおかしくないと言われています。防災用品や食品の備蓄は大丈夫でしょうか。いざという時はご近所同士の助け合いも大切になります。今年度は防災にも力を入れ、地域のコミュニティづくりのきっかけとなる事業も行っていきたいと考えております。ご参加お待ちしております。

