

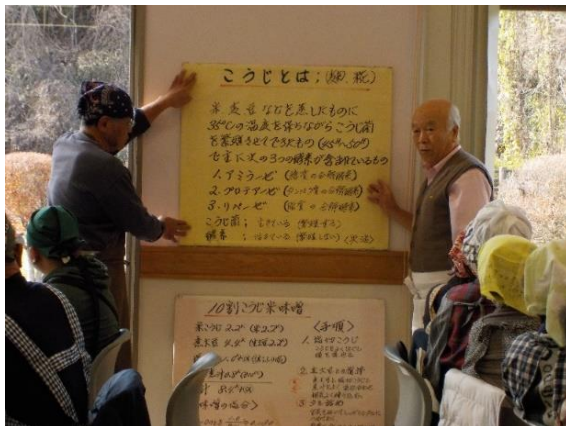
味噌づくり教室

10年以上実施している人気の講座、味噌づくり教室についてご報告します。

日 時	令和元年12月6日（金）午前9時30分～午後0時30分
場 所	保健福祉センター 栄養指導室
講 師	秋葉糶味噌醸造(株) 代表取締役社長 秋葉 節夫 氏
参加者	25名
費 用	1樽4,500円 (樽を持参した方には樽代300円を返金)

講師を務める秋葉節夫さんは、秋葉糶味噌醸造(株)の代表取締役社長です。秋葉糶味噌は約190年の歴史を持つ蔵元で、糶と糶味噌を専門に茨城県結城市で醸造販売されています。自社の蔵での味噌づくり教室をはじめ、北関東を中心に東京都や埼玉県でも教室を開催されています。

那須烏山市においても、10年以上に渡り「味噌づくり教室」の講師としてご指導をいただいております、毎年人気の講座となっています。



【講座の内容】

はじめに、醸造や糶などについて掲示資料で簡単にご説明いただきました。ポイントは、「とにかくよく混ぜる」こと。糶と味噌の交ぜ具合が味を左右するため、大豆の粒が見えなくなるまで全員が真剣に取り組みました。

参加者の皆さんは説明に従い手際よく作業を進め、2樽を希望した方も遅れることなく作業を終わらせることができました。

また、発生してしまったカビの扱い方等、味噌の管理の仕方についても丁寧に



ご説明いただき、管理についての資料も配布していただきました。



本日仕込んだ味噌は、気温が15度程度になる翌年の10月後半から11月にかけて熟成の適期を迎え、食べることができるようになります。これ以前の白味噌の段階でも美味しいとのことで、味を変えたくないのなら、冷凍保存するといふ話もいただきました。

【まとめ】

味噌は、今ではどこでも手に入り、日本の食卓には欠かせない調味料ですが、自分の手で仕込んだ味噌はまさに「手前みそ」で、市販のものとは全く違う美味しさです。「うちの数だけ味噌の味」というだけあって、仕込んだ人の手、保管する場所によって出来上がりの味噌の味は変わってくるそうです。

一度手作りの味噌を味わうと、次の味噌仕込みが気になるようで、「来年も同じ時期ですか?」「また来年も参加したいです」というリピーターの方が多くいらっしゃいました。「味噌づくり教室」は、来年度の開催も決定していますので、興味のある方は是非ご参加ください。

