

2020 年度活動テーマ：梅うめえ博士になろう！

寒仕込みみそ作り

我が家は毎年1月にみそ作りをします。
きっかけはパルシステムの商品カタログに載っている、みそ作りの特集。
子どもと一緒に作れると書いてあったので、軽い気持ちで作ってみたところ、思いの外簡単だったのでそれ以降毎年欠かさず作っています。
今回も「一緒に作らない？」と声を掛けたものの、思春期なのか「んー、今年はいいや」と断られ…(泣)
今年は夫婦2人で仕込みました。



初年は大きな鍋に一晩つけた大豆を何時間もコトコト煮て、マッシャーでひたすら潰していましたが、毎年作っていると、いかに簡単に効率よく…と試行錯誤し、我が家では圧力鍋&フードプロセッサーに落ち着きました。これならさほど時間が掛からず短時間でみそが作れます。



旦那も「いや～楽しい♪」とみそ玉を丸めていました。(粘土あそびと勘違いしていたのでしょうか?)
とはいえ、みそを丸めることは楽しみの一つ。みそ作りは癒やし効果があるのかもしれませんが。



最後にボウルに残ったみその味見をしてみました。もうすでにみその味。これだけでもおいしい！さあ次に会えるのは天地返しです。今からとても楽しみです。

川崎南エリアのエリアブログもぜひチェックしてください♪

はじめよう、プラスチックごみ削減
マークが付いた容器、まとも袋を回収しています

▶▶▶ 汚れを落として通い箱へ

米袋 秋田産 秋田産 秋田産
ペットボトル (富士の天然水)
カタログ商品のまとも袋

「お料理セット」トレー

