



令和7年度 第2回 物作り教室 「味噌作りに挑戦！」



3月13日(金)、第2回目の物作り教室を行いました。講師は、弥富9区 齊藤洋子先生です。講師は、弥富9区 齊藤洋子先生です。15名の方に参加していただき、今回は、味噌作りに挑戦しました。

はじめに、先生から味噌作りの手順や材料について説明がありました。出来上がりが1kgの味噌に対して材料は、大豆120g、乾燥の米麴300g、粗塩120g 大豆の煮汁200ml、そして仕込みに使うポリ袋です。家庭でも較的取り組みやすい方法で、和やかな雰囲気の中で作業が進められました。まず大豆を柔らかく煮る工程から始まります。火にかけて柔らかくなるまでおよそ2時間かかり、参加者の皆さんは鍋の様子を見ながら、煮え具合を確かめたり、先生の説明を聞いたりしながら、味噌作りの手順を学びました。

大豆が煮上がるまでの待ち時間には、先生が作ってくださった米麴を使った甘酒が振舞われました。参加者の皆さんから「美味しいね。」と笑顔がこぼれ、日頃の出来事などで会話が弾み、楽しい交流の時間となりました。

大豆が十分に柔らかくなったところで、いよいよ味噌作りの作業です。まずポリ袋に大豆を入れ、しっかりとつぶします。それから米麴と塩、そして煮汁を加えてよく混ぜ合わせます。空気を抜きながら形を整え、各自持ち帰って熟成させる準備ができました。初めて挑戦される方も多く、「出来上がりが楽しみやね。」と期待に胸を膨らませておられました。

作業を通して、保存食づくりの知恵にふれるとともに、参加者同士の交流も深まり、終始和やかな雰囲気に包まれた教室となりました。これから数カ月かけて味噌がゆっくりと熟成し、どんな味に仕上がるのか、皆さんとても楽しみな様子でした。今回も学びと交流にあふれた、充実した物作り教室となりました。

