

【第12回】

ー 今年もみそづくり講習会の季節がやってきました ー

冷たい風が身に染みる季節となった12月、JA おやまのぎ松原農産物直売所に隣接する野木町農産物加工施設で毎年恒例の「みそづくり講習会」が開催されました。

今年も20人の参加者が2班に分かれ、それぞれ3日間かけて仕込みました。

大豆は栃木産、お米は野木町の農業者から仕入れた地産地消。そこに今年は沖縄産の塩を使用して、まさに他県産とコラボさせたみそ玉を作りました。

熟成されたみそは約半年後に出来上がりますが、参加者の皆さんは今年のみそはどのような味に仕上がるか楽しみにみそ樽を持ち帰っていました。

また、2月には冬野菜を使った「バーベキューのたれづくり講習会」、3月には野木町農村生活研究グループ協議会主催の地元野菜を使った「寒い日のあったか料理講習会」が開催されます。ぜひ参加して皆さんと楽しみながら料理してみませんか？



1日かけて発酵させた米麴をばらす



みそ玉をみそ樽に仕込む