

【第15回】

－地元産米と大豆でみそづくり(野木町農産物加工施設講習会①)－

令和6年12月、毎年恒例の野木町の農家さんが生産した米と栃木県産大豆を使ったみそづくり講習会が野木町農産物加工施設で開催され、20名の参加者が挑戦されました。

1人約20kgを10人分約200kgのみそを、常連の方も初めて参加される方も一緒になり、4日間かけて仕込みます。その間にチームワークが生まれ、初めて会った方も仕上がり頃は皆さんお友達になるくらい仲良くなります。

仕込み工程は毎年同じですが、素材の質や気温・湿度が毎年違うので「お米と大豆のふかし具合や、米麴の出来具合など、各工程で出来が毎年違ってきます。ですので、みその出来も毎年違い、参加した方は出来の違いも楽しんでおられるとの事でした。



〔育苗機で発酵させた米麴をばらす〕



〔みそ玉を漬物樽に投げ入れ仕込む〕