

## 【第21回】

### 地産地消で広がる地域の輪①(みそづくり講習会)

令和7年12月、今年も町内の農家さんが生産したお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、町内在住の20名が参加されました。参加者の中には毎年常連の方もいらしていて仲間内で一緒に参加される方もいらっしゃいます。参加者が実際に大豆を潰したり、麴や塩と混ぜ合わせたりする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ました。

味噌づくりイベントは、日本の食文化を学ぶ良い機会であると同時に、地域住民の交流の場としても大切にされています。昔ながらの味噌づくりを通じて人々のつながりを深め、地域の伝統や食文化を守る役割も担っています。

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」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？

