

県産大豆でみそ造り挑戦 神奈川県

横浜市神奈川区の日本味噌株式会社で13日、一般の



人を対象にしたみそ教室が開かれ、参加した約25人が

手製のみそ造りに挑戦する参加者たち＝横浜市神奈川区

真剣な表情でおいしいみそ造りに挑戦した。

この日、使われたのは県内産の大豆と米。蒸した大豆をつぶして、米こうじ、塩と混ぜて、たるに詰めた。詰める時には空気が入らないようにするのがコツで、参加者はしっかりと手で押していた。

たるは自宅に持ち帰って、風通しのいい場所に保管。数回、混ぜ直し、来年春ごろには味わえるという。

参加者の男性(70)は器具で大豆をつぶす時、「力が結構必要ですね。手が痛くなった」と額に汗を浮かべながら作業を続けていた。

(高木和男)