

2月25日（土） 活動記録

参加者：子ども7人 保護者5人

内容：味噌作り

手作りおやつ

味噌又ガー

2月のこども農園の活動は、味噌作りと味噌又ガーを作りました。味噌作りに必要な大豆は、こども農園で6月に種をまき収穫した100%神川町産大豆を使用しました。



●味噌作り



下準備として、一晩水に浸した大豆を、親指と小指で潰れるくらいの柔らかさになるまで煮ました。



煮た大豆をミンチにします。

まるで巨大なモシブランのような大豆のミンチ→





塩と麴を混ぜ合わせたものを、ミンチした大豆に加えて混ぜ合わせます。

見て、見て！

樽に詰める時に、空気を抜くため、手の平サイズに丸めていきます。



樽に入れる時は、丸めた材料を投げつけて空気を抜きます。楽しくて子どもたちが、率先して作業をしてくれました。

樽に詰めた材料は、空気を抜くために、平らにし、押し固めます。



できあがりには、12月頃。どんな味に仕上がるのか、楽しみにしながら、保健センターの倉庫でおやすみなさい。

●味噌又ガー

味噌を使ったおやつとして、「味噌又ガー」を作りました。



小さい子もお手伝いできる簡単なおやつです。



「おいし〜！」と大好評でした。

「味噌又ガー」はレシピのページで紹介しています。