

えいよう満てん114



ふるさと先生の古賀さんと松下さんです。「大豆のだいちゃん」の紙芝居を観ました。大豆の生長の様子や身近な大豆製品について知りました。豆腐やしょうゆ、納豆、きな粉になるんだよ。



ゆでた大豆はいい香りです。このままでもおいしそうです。



まず最初にビニール袋に入ったゆで大豆を手のひらでつぶしていきます。



力を入れて一生懸命につぶしています。段々ペースト状になってきました。ピーナッツバターみたいですね。大豆の香ばしい香りがします。



麹菌と大豆の湯で汁を足して混ぜます。「やわらかいね〜」「楽しい〜!!」と初めての感触に大喜びです。



きれいに馴染み混ぜり合ってきました。「段々お味噌らしくなってきたね〜」



味噌玉にしましょう！少し大きめに作ろうね！



「おだんごは、得意よ！」「頑張って作るね！」



おだんごいっぱいできました。



「最後の一個できたよ！」 「もう終わり？もっとしたいなあ〜！」



樽の中に味噌玉を投げ入れます。「両手でかいっぱいね！」 美味しくな〜れ!!



味噌ができるのは、1月末頃です。みそ汁を作りましょうね。楽しみですね。