

手

前

味

噌

体

験

みそ♪みそ♪てまえみそ～♪でおなじみの、五味醤油さんの「簡単手前味噌キット」をご自宅にお届けし、お子さんに味噌づくり体験をしていただきました♪



手作りみそは幼稚園の行事で息子も娘も1度体験したことがあり、家でも作ってみたいとの事で参加しました。娘は去年行事で体験していたので、「煮た大豆を潰すんだよね!」と得意げ(笑)袋から水煮大豆を出すと、子供たちは想像していた大豆と違う煮凝りみたいなものに若干引き気味…。でもマッシャーで潰したすと「あ!幼稚園でこれ団子にしたよ!」と思い出した様子。きれいに大豆を潰したい息子と、早くお団子にしたい娘が大豆のつぶれ具合について何度も口論している様は面白かったです。お団子の空気抜きをする際、楽しすぎて団子のはじけ飛ぶハプニングもありましたが、無事袋に詰めることができました。「早くもろきゅうにして食べたい!」「お味噌汁にしたい!」と出来上がりが待ち遠しい様子でした。M・Aさん



最初はお兄ちゃん、1人で作ってましたが、お豆を潰すのに苦労していたところ妹が参戦。2人で協力して潰す事ができました。結局、喧嘩になりお兄ちゃん1人でお団子作り。最後まで、成し遂げる事が出来ました。2ヶ月後の完成が楽しみです♪ K・Fさん



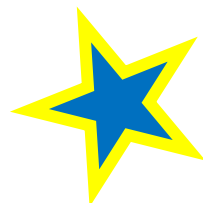
最初はお兄ちゃん、1人で作ってましたが、お豆を潰すのに苦労していたところ妹が参戦。2人で協力して潰す事ができました。結局、喧嘩になりお兄ちゃん1人でお団子作り。最後まで、成し遂げる事が出来ました。2ヶ月後の完成が楽しみです♪ K・Fさん



はじめての味噌作り。年少ですが全ての工程を行うことができました。お味噌作りは大変だねと言いながら楽しく大豆を潰し、麴を混ぜ、お団子を作って袋に入れていました。

2ヶ月後に食べるのが楽しみです。

N・Hさん

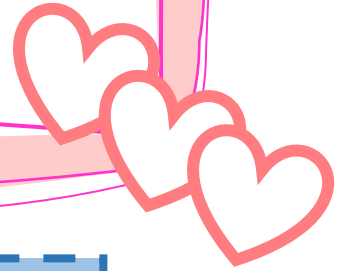




昨年、五味さんのワークショップに参加させて頂き、4キロの手前味噌作りを子供と体験しました。
今回も子供が作りたいと言う事で手前味噌体験に参加しましたが、とにかく前回よりも作業工程が簡単!でした。

作業は子供に全て任せて私は撮影係担当でしたが、子供は大豆を潰すところが難しかったようで、丸める作業になると楽しい〜と時間をかけて作業していました。

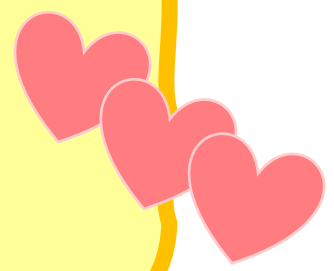
最後の袋詰では、所々空気が入ってしまい難しかったです。うまく味噌になってくれると良いのですが。。2ヶ月程で完成するようなので、昨年作った手前味噌と味比べしてみようと思います。コロナ禍でも色々自宅楽しめる企画をして頂きありがとうございます。またイベント楽しみにしています。 M・Jさん



最初は、豆のほのかな良い香りがして強い粘りがあったのでパパと息子で協力して小さくしていきました。麴を入れてこねていくと香りが増していき面白いねと話していました。空気を抜きながら平らにしていく作業を上手に取り組むことができとても楽しかったようです。発酵して味噌ができるまで待ちますが、家族みんなで美味しく食べられる日を心待ちにしています。素敵なプレゼントをありがとうございました。 K・Uさん



初めての味噌作り体験。子供はこれから何になるの?と不思議そうでした。大豆を潰したり、混ぜてお団子状にしたりと、子供でも簡単に作ることができました。お家で食育体験ができ、尚且つ子供自身が作った物を食べることができるのでとても楽しめると思います。お味噌が完成する2ヶ月後がとても楽しみです。貴重な体験をさせていただき、ありがとうございました。 H・Mさん





届いたパッケージがとっても可愛くて、わかりやすいイラスト付きのレシピが子どもにも簡単に作れました。



大豆の水煮、塩、米こうじを使ってこんな簡単に味噌づくりができるんですね。親子で味噌づくり初体験でした。ポテトマッシャーがなかったので、袋に入れて指で大豆をつぶしてもらいました。楽しそうにつぶして、「混ぜたり丸めたりまるでクッキーを作っているみたい！」なんて言っていました。ありがとうございました！ Y・Uさん

包を開封するとお味噌汁が大好きな娘はこれがお味噌になるの??と興味津々でした！パパと楽しく混ぜ混ぜ、コネコネしてお豆の匂いがする～、しょっぱい～と少し味見を(^_^;;

丸めるのは難しくてパパにお任せしてましたが、最後のラベルは自分の名前を目一杯書き、

らお味噌汁作ってね！と満面の笑みでした☆子どもとの共同作業や食育ができるこのイベントが私たち親も嬉しかったです。ありがとうございました。 M・Oさん



このようなかわいい箱に入っています♪

皆さんが作った味噌が、おいしくできあがりますように。。。(*^^*)