

味噌づくり教室 レポート

毎年恒例の味噌づくり講座が東西で開催され、東西ともに満員御礼。参加者のなかには2年連続という方もいらっしゃいました。

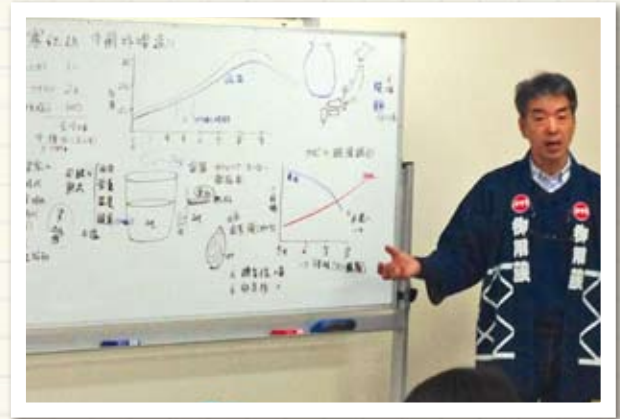
『手づくり玄米味噌セット』は、容器に詰める前までの全工程(混ぜる、つぶす)を付属の袋の中で行うことができますが、料理の一環ということで、お客様には用意していただいた三角巾とエプロンを着用してもらいました。テーブルに用意した味噌作りセットを開けていただくと「分かれていて便利」「大豆は煮てあるのね」との声が聞かれました。

「色んなカビがありますが、私は麹カビと生活するようになって30数年」という(株)ヤマキの森田さんのご挨拶から、セミナーがスタートしました。発酵、味噌の説明のあと、つくり方の実習となりました。

「こうじと塩は空気を含めて振るとやりやすいですよ」「掌の下の部分でこねるとつぶれやすいです」森田さんは手慣れた調子で参加者の方を手伝いつつ、ポイントを話してくれました。

蒸した大豆を袋に入れ、つぶす作業は腕まくりされるお客様も。参加者の方のお子様には靴を脱いで袋の上から踏んでもらうと、感触が面白いようで、喜んでつぶしていました。

つぶす作業で盛り上がったあとには、再び森田さんの講義。味噌を熟成させる容器や詰め方、保管する場所、天地返りする時の注意点、産膜酵母の処理の仕方、熟成時間と旨み・甘みの変化など、たくさんの事



ホワイトボードを使っってのミニ講義。判りやすいと大好評

<p>* 東日本営業所 * 開催日: 2014年1月19日(日) 場所: CIビル地下1階 セミナールーム 時間: 11時~15時 講師: 株式会社ヤマキ 森田 和彦氏</p>	<p>* 西日本営業所 * 開催日: 2014年1月25日(土) 場所: オーサワジャパン 西日本営業所 事務所2F 時間: 11時~15時 講師: 株式会社ヤマキ 森田 和彦氏</p>
---	--

を聞く事ができました。『仕込んだばかりの味噌は、生まれたての赤ちゃんみたいなもの』『大事に見守って、変化をよく見てあげてください』仕込んだ味噌を我が子のようにかわいがって欲しい、という森田さんの職人魂がこもったお話が印象的でした。工場長も務められたことがある森田さんのあふれる知識は、途切れることはありません。終了後にも個別に質問される方が多く、充実した内容での講座を開催できました。



毎年大好評の味噌づくり教室



ビニールの中で潰します

手作り玄米味噌セット

はじめての方でも手軽に味噌づくり
国内産水煮大豆・玄米麹・塩のセット

6110
手作り玄米味噌セット
規格:1ヶ
4,515円(税込)



手作り玄米味噌セットは今期終了しました。
次回は、12月に再開を予定しております。

今回、ご参加いただけなかった小売店様も、来シーズンのご参加をお待ちしております。
両会場とも、たくさんのご参加をいただきありがとうございました。
レポート: オーサワジャパン 平山・田中