

「手作り玄米味噌づくり教室」レポート



西日本(大阪)	*東日本(東京)*
開催日:平成27年1月18日(日)	開催日:平成27年2月1日(日)
場所:西日本営業所	場所:CIビル セミナールーム
時間:13時~15時30分	時間:13時~15時30分
講師:株式会社ヤマキ 森田和彦氏	講師:株式会社ヤマキ 森田和彦氏

毎年盛況の「味噌作り教室」は東西ともに会場いっぱいになる程、沢山の方にご参加いただきました。

味噌づくり教室はヤマキ醸造の森田氏より味噌の歴史、麦みそや豆みそなど味噌の分類の説明から始まりました。味噌の知識は次から次へとあふれ出てきて、実際に数十年味噌を作ってきたからこそわかる、貴重な知識と情熱が感じられました。大量生産の味噌と手作り味噌の違いや、1つの手作り玄米味噌セットから色・味の異なる味噌を作り出す方法まで、レシピには載っていないさまざまな味噌作りのポイントを教えていただきました。教室の最後に行われた質疑応答では参加者の方の手が次々と上がり、ひとつ

ひとつの質問に対し、丁寧にお答えいただきました。セミナー終了後にも森田氏に質問をされる参加者もいらっしゃって熱心が伝わってきました。昨年から2年連続で参加いただいた方の今年の味噌を試食させていただきましたが、色は豆みそのように濃く、しっかりとしたコクがあり、こんな本格的な味噌が自宅で作れるのかと驚きました。



私自身、はじめての味噌作りでしたが、大豆を煮る必要のない煮大豆、麴や塩までそろっているセットを使っての味噌づくりでしたので、思っていたよりも手軽でした。つぶす作業は力のいる作業ですが、気付いたら無心で大豆をつぶしている程、楽しく味噌づくりをしていました。森田氏は「是非お子様と一緒に味噌作りをしてください、粒の残る味噌汁でも食べられるようになりますよ」とおっしゃっていました。味噌づくりは、次世代を担う子供たちの「食育」にもなることを体感出来ました。

本年もたくさんの方々にご参加いただき、本当にありがとうございました。
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お待ちしております。

レポート:オーサワジャパン 菊川・興田