

「味噌づくり教室」in東京（池尻大橋）



▲潰した大豆に麴と塩をよく混ぜ、空気が入らないように樽に押し込めていく

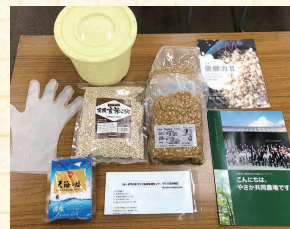
2/17(日)東京のオーサワジャパン本社で毎年恒例の「オーサワの手づくり玄米味噌セット(樽付き)」を使った味噌づくり教室を開催しました。教えてくださったのは、有限会社やさか共同農場の橋本さん。やさかさんは、農林産物の生産、加工、販売を行っていて、オーサワジャパンでは『オーサワの手づくり玄米味噌セット』、『オーサワの有機乾燥玄米こうじ』などを作っています。

今回『オーサワの手づくり玄米味噌セット』を、おひとり一樽作っていただきました。参加者の中には味噌づくりがはじめての方もいらっしゃいましたが、非常に手際が良く1時間半程で、あっという間に完成しました。

日時：2019年2月17日(日)
場所：日本CI協会セミナールーム
時間：13:00～15:00
講師：有限会社やさか共同農場代表取締役 橋本 基先生



◀樽の中で「麴の塩切り」



▲配布セットの内容

この時期に仕込む味噌は「寒仕込み」と言い雑菌が少なく、味噌を仕込むのに適しているそう。仕込んで直ぐに冷蔵庫で保管すると、菌が働かなくなってしまうので、風通しの良い涼しい場所でゆっくりと熟成をし、美味しい味になったら冷蔵庫へ保管。味噌づくりのプロである、橋本さんの豊富な味噌の知識を吸収しながら、皆さま楽しく味噌づくりをされていました。

2度目、3度目以上ご参加のリピーターのお客様もいらっしゃり、また来年も参加したいとの嬉しいお声もいただきました。ご参加いただいた皆様、どうもありがとうございました。

レポート：営業本部 與田

オーサワジャパンでは、様々なセミナーを開催しています。
詳しくは営業本部または西日本営業所までお問合せください。