

令和5年4月

## 令和5年度 手作り食品の会について（味噌）

けやきの子幼稚園

子育て支援の一環として、食育セミナーを開催します。在園児だけでなく未就園児やその他のご家庭も対象としますので、お気軽にお越し下さい。

次の要領で参加者を募集致しますので、ご希望の方は申込みをお願いします。  
尚、当日は理事長 佐藤のみが対応しますので他の職員はおりません。

※食べられるのは塩麴が約1週間経過後、味噌が約3ヶ月経過後となります。

冷暗所や冷蔵庫で長期保存ができます。

- 味噌は1セットを2家族で分けることも可能です。

### 記

日 時 … 令和5年5月13日（土）午前10時より

※園庭開放もしていますので、ご都合で夕方までにお越しください。

場 所 … 園内

内 容 … ◎塩麴の場合（麴、粗塩、水代として）

- 米麴（1kg）…1,500円
- 麦麴（1kg）…1,300円

◎味噌の場合（味噌材料セット、水代として）

- 米味噌（5kg）…4,000円
- 麦味噌（5.2kg）…3,200円
- 合わせ味噌（5.1kg）…3,600円

持ち物 上履き及び次の物

- 塩麴の場合…保存容器（5リットルくらいの果実酒瓶など）
- 味噌の場合…特にありません。

※汚れても良い服装でお越し下さい。

裏面あり

塩麴、味噌材料は「麴の池田屋醸造 <http://www.ikedayamiso.com/>」さんより取り寄せます。

### 塩麴の仕込み ～ 熟成 ～ 保存

1. 麴と粗塩を軽く混ぜ合わせる。
2. 水を加えてまんべんなく混ぜる。
3. 保存容器に入れて蓋をし、寒くない場所に置く。
4. 1日に1回は容器の底からかき混ぜ、1週間から10日ほど熟成させる。
5. とろみが出て塩気がまろやかになってきたら完成。
6. 冷蔵庫で長期保存が可能です。

※麴が膨れますので、溢れないよう大きめの容器を使って下さい。

発酵過程でガスが出続けます。蓋はガスが抜けるよう緩めに閉めて下さい。

### 味噌の仕込み ～ 熟成 ～ 保存

1. 蒸し大豆（塩入）、麴を良くかき混ぜる。
2. 袋に詰め、寒すぎない室内に置く。

詳細は「まぜるだけセット」に添付されている説明書をご覧ください。

大豆2袋、麴2袋、熟成用の袋2枚が入っていますので、1セットを2家族で分けることができます。