

令和7年2月

## 令和6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いたしますので、ご希望の方はお申込みをお願いします。食べられるのは塩麴が約1週間経過後で、野菜の漬物や肉類の味付に重宝します。仕上がりが2kgを超えますが冷蔵庫で長期保存可能です。味噌は約3ヶ月経過後くらいから食べられますが、半年、1年、2年…と長く熟成させるとおいしさが増していきます。

- 味噌は保存袋が2枚入っていますので、1セットを2家族で分けることも可能です。
- 11月に価格改定がありましたので前回よりも値上がりしています。

### 記

日 時 … 令和7年3月1日（土）10：00より

※味噌の作業は下記の時間帯に分けさせていただきます。ご希望の枠がありましたら申込書にてお知らせください。

塩麴は別に作業できますので下記の時間に関わらず可能です。

- 10：00～ 3名
- 11：00～ 3名
- 13：00～ 3名
- 14：00～ 3名

場 所 … 当園内

内 容 … ◎塩麴の場合（麴、粗塩、水代として）

- 米麴（2.3kg）…1,650円
- 麦麴（2.8kg）…1,450円

◎味噌の場合（味噌材料セット、水代として）

- 米味噌（5kg）…4,300円
- 麦味噌（5.2kg）…3,400円
- 合わせ味噌（5.1kg）…3,800円

持ち物 … 上履き、エプロン

- 塩麴の場合…保存容器（4～5リットルくらいで口の広い果実酒瓶など）
- 味噌の場合…特にありません。

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。蓋はガスが抜ける程度に閉めて下さい。

### 味噌の仕込み ～ 熟成 ～ 保存

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

熟成方法の詳細は「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家族で分けられます。