

伝承料理講座みそ作りを 開催しました



令和4年1月23日（日）に、伝承料理みそ作りを開催、11名の方が参加されました。

企業組合新ちゃんみその三上直子様を講師に、みそ作りのポイントを実演を交えながらわかりやすく丁寧にご説明いただきました。



コロナ禍の中、定員を縮小し、感染防止対策として距離を取ってフェイスシールドを付けての作業でしたが、蒸し大豆と米麴の良い香りの中、皆さんみそ作りに集中して取り組まれました。



福井県産の大豆とお米で作った、添加物を一切加えない安心安全なみそが出来上がるのは10か月後。とても楽しみです。

