

鹿本農業高校

食文化の伝承を目的として、
11月15日に味噌づくりを体験しました。

地産地消・米どころ山鹿を意識！！

- ・水と田に恵まれた山鹿地域は、古くから味噌に使用する良質な麴を扱う店が多いので、この講習会をきっかけに、手作り味噌を作ってほしいと思いました。
- ・本校では、大豆を栽培しています。昔は、水田の畔を利用して作られ、家庭で使いやすい食材でしたが、現在では、国産が減り輸入が多くなっています。
- ・麴の香りや大豆の軟らかさ、熟成期間によって異なる風味などを楽しんでほしいので、1人ずつ作ってもらいました。

自分の家でも作っていたのか、祖母に聞いてみよう！



3つの材料で味噌ができると知り、驚いた。家で使っている味噌の原料を調べてみよう！



出来上がった味噌で何を作るか楽しみ！

