

2回目

おいでよ！小山田農園

味噌づくりと畑の手入れ

味噌づくりの
達人、阿部
ヒサ子先生



日時：令和7年6月22日（日）

13時30分～15時30分

場所：和室1・2 畑

講師：阿部こうじ店 阿部ヒサ子先生

参加者：大人11名 子ども16名



麴をパラパラにします！



美味しい味噌づくりは大変だねえ



豆を踏んでつぶしました



大きい玉ねぎの収穫です。



二人で協力し合います！



クイズです。この野菜は何かな？

大人と子どもがペアになって取り組みました。

大豆から味噌ができることや、発酵しないと美味しい味噌にならないこと！なので発酵するまでは冷蔵庫に入れない。クリスマス頃によくおいしい味噌になることなど教えていただきました。畑では種や小さい苗が大きくなりビックリ！

大きい玉ねぎを収穫することができました。

