

しばみや学級終了です

味噌づくり体験(寒仕込み)そして閉講式

令和3年1月27日(水)



こうじ和田(三瓶正人さん)を講師にお招きし、麴のお話し

そしておいしい味噌づくり体験をしました。

(内容は国産一等大豆(青森産)・20割麴(米はコシヒカリ)・天然塩仕込。)

美味しい味噌ができますように 食べごろは8月頃かな

しばみや学級は8月5日に開講し、いつもと違う中で今できること

感染症対策をしっかりと全8回終了することができました。

新年度に向けてまたスタートです。

《味噌づくり体験の様子》

