

## 令和2年度河内小学校支援事業活動報告（第7回）

日時	2月24日（水）	9:00～12:00	参加者数（人）	23
概要	味噌づくり		河内小学校生4年生10名、校長等教諭4名、JA広島中央2名、チーム豆っこ2名、大道山竹炭工房2名、小田ビーンズ3名	
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一昨日、小田ビーンズ様の指導を受けてチーム豆っこが米麴を作る。昨日、大豆を煮て水を切る</li> <li>・大豆と米麴の量の12%の塩を用いて、3つの材料を混ぜ、ミンチ状にし、味噌団子を樽に投げつけ、しっかり押さえて重石をおいて完成（約50kg）</li> <li>・大豆と味噌の勉強会も実施</li> </ul>			

小田ビーンズ様による味噌の作り方や注意点を説明



塩と米麴を大豆に入れる



しっかりと混ぜ合わせる



練機に尺で入れる



入ると紐状の味噌ミンチが出てくる



味噌団子を作る



樽に投げ入れる



しっかりと空気が抜けるように押し込む



大豆と味噌について勉強会



全員で記念撮影

