

# 美味しい味噌を作りましょう！

北海道産の大豆、沖縄の塩を使った安全で美味しい味噌を作ってみませんか？ 大豆はブレインスクールで煮てますので、後は潰して麴と塩を混ぜ容器に入れ、5ヶ月ほど寝かせたら、美味しい味噌の出来上がり。

子どもたちが遊んでいる活動中に作ります。ご希望の方はお申し込みください。

## みそ作りのとき持ってくるもの

- ・味噌代金
- ・エプロン (スリッパが必要な人は持ってきてください。)
- ・ボールか鍋 (家にある大きいものを持ってきてください。)
- ・1口で3kg分の 麴 大豆を混ぜ合わせます。ない方はお貸ししますが、順番待ちもあります。
- ・出来上がった味噌を入れる容器。1口で3kgなので 大き目(4000cc位)の容器が必要です。
- ・入れ物は横に広い容器よりも、縦長い容器をお勧めします。もちろん“かめ”でもけっこうです。
- ・家で容器に入れる方は、ビニル袋を持って帰ってもいいです。
- ・マッシャー (あれば持ってきてください) 煮た大豆を潰します。

キリトリせん

## みそ申込書

11月30日 (水)	・ 10:00 ~ 12:00	・ 15:00 ~ 18:00
12月1日 (木)	・ 10:00 ~ 12:00	・ 14:30 ~ 17:00
12月2日 (金)	・ 10:00 ~ 12:00	・ 14:30 ~ 17:00

※希望日↑の時間の所を丸印で囲んでください。  
 ※家で作りたい方は、材料持ち帰りもOKです。  
 大豆を、そのままか、煮ておくのか、教えて下さい。  
 申込みしめきり 11月12日 (土)

お子様の名前 \_\_\_\_\_

みそ出来上がり 1口 3kg ・ 塩麴出来上がり 1,1kg

・ 麦みそ	(1800円) ×	□ =	円
・ 合わせみそ	(2000円) ×	□ =	円
・ 米みそ	(2400円) ×	□ =	円

・ 塩麴材料 (米麴 + 塩) 650 g  
 (700円) × □ = 円

米麴 (甘酒などに使用) のみのもOKです

合計 円

