

ご苦労様でした！

2020年黒大豆味噌づくり

皮むき作業

日～金

夢ほたる12名が自宅で約2升の黒豆の皮むき作業を5時間ほどかけて行っていただき、「キッチンほたる」に集める



洗浄

金

集まった黒豆を点検し再度水洗いしてきれいな水に再度浸す



煮る⇒潰す

土

屋外で薪で火を焚き大鍋2個で煮る。豆が軟らかくなるまで1回、2.5時間を要する。軟らかく煮た黒豆を機械で潰す



麴購入
混合
練りこみ
樽詰め



1月28日、2月9日、16日の3回に分けて実施

1年寝かせば美味しい手作り黒豆味噌の出来上がり

美しいふるさとをみんなの力で守っていこう！