

令和3年 黒豆味噌作り ご苦労様でした

ほたるの里の女性部「夢ほたる」メンバー12名の皆様で、一人3kgの黒豆を1昼夜水につけ、ふやかし、その黒豆を1粒ずつつまみ、皮をむく。早い人で5時間は時間を要する。

皮をむいた黒豆を水洗いしきれいにする。大鍋で煮る。そしてつぶす。

当日に塩と麴と黒豆のつぶしたものと混ぜ、練りこむ。そして樽に入れる。

上記の工程に1週間かかる。

その工程を3回繰り返して、12樽の黒豆味噌の基が完成である。それを1年間寝かす(発酵さす)。地元で収穫したブランドの黒豆を使用して、手間暇をかけ、大勢の人をかけて作成する。まさしく手作りの黒豆100%の黒豆味噌である。京丹波町の道の駅、「味夢の里」の人気商品である。昨年11月に、ふるさと納税返礼品にも登録し、京丹波町の人気商品の1つである。



美しいふるさとをみんなの力で守っていこう!