

令和4年黒豆もろみ作成

令和4年7月14日（木）から7月15日（金）にかけて、令和4年黒豆もろみ作成が開始されました。コロナ禍の関連で役員様4人でお世話になりました。

これまで蒸し器を3段重ねでしていましたが、今年は、圧力鍋2台を使って黒豆等を蒸しました。今、袋に入れ、むしろと布団にくるみ、寝かせておりますが、7月16日、コウジフタに入れ一日寝かせ、7月17日に醤油とみりんとで調合し、8月10日ぐらいまで毎日、朝夕、混ぜる作業をしなければなりません。混ぜる作業は、各会員様に既に当番表をFAXしておりますので、よろしくお願い申し上げます。

小室 志げ美



※ 令和4年もろみ作り、カメラを持っているのは京都新聞社の方

美しいふるさとをみんなの力で守っていこう