

令和6年黒豆みそ作り始まる



今年(令和6年)味噌作り
4回

令和6年1月18日
令和6年1月23日
令和6年2月 6日
令和6年2月16日

以下に示す工程(1月23日分、敬称略)

前日

洗う、つける

1月22日(月)11時00分
～12時00分

小室志げ美
林まゆ美、

当日

煮る、 1月23日(火)4時～
圧力鍋2台で煮る。6回。

つぶす 8時～12時00分

機械1台でつぶす。つぶした豆
をかしおけ4個にいれる。

8時～谷山千栄子、安井敦子、村山敦子
4時～谷山建夫、谷山正
7時～猪田晴夫、村山幸一

仕上げ 1月23日(火)13時00分～
16時00分

大コウジフタで4回、酒かすで封し出来上がり

林まさ子、谷山千栄子、小室志げ美、
林まゆ美
谷山建夫、猪田晴夫、村山幸一、谷山正

当日

糀購入1月23日(火)9時、
八木 福嶋こうじや

安井孝雄

美しいふるさとをみんなの力で守っていこう!