



くらすちゃん

やまがた移住者ネットワーク企画 『みんなで作ろう！手作りみそ&みそ料理』を開催しました！

10月22日(日)に鶴岡市にて、移住者交流会を開催しました。

みそ作りはさとみの漬物講座企業組合の新関さとみ先生を講師にお招きし、山形県産大豆を使った麴たっぷりのみそを作りました。先生から教えていただいたポイントは、「おいしくな〜れ」と言いながら踏むこと。大豆を踏む、麴を入れて揉む、さらに踏む、さらに揉む…という行程を繰り返し、参加者の皆さんは汗をかきながら頑張っていました。完成は来年7月上旬ということで、出来上がりが楽しみです。

みそ料理作りでは、新関先生のみそを使って、庄内風芋煮とふろふき大根、こんにやく田楽を作りました。里芋、豚肉、しいたけ、こんにやく、厚揚げ、ねぎが入った具だくさんの芋煮と、甘いみそだれがたっぷりかかったふろふき大根とこんにやくは、絶品でした！

参加者の皆さんからは「味噌作りは本格的で、初心者にも分かりやすく説明頂き楽しく作業できました。」「手を動かす体験と、会話しながらの調理で、参加者の皆さんと楽しく交流できました。」という声をいただきました。

新関先生、ご参加いただいた皆さま、ありがとうございました！

開催日時

日時：令和5年10月22日(日) 10:00 ~ 15:00

会場：出羽庄内国際村(鶴岡市)

▼新関先生のお話



▼大豆を踏む作業



▼もうすぐ完成！



▼みそ料理作り



▼庄内風芋煮



▼ふろふき大根とこんにやく田楽

