



くらすちゃん

やまがた移住者ネットワーク企画 『みそ作り&交流会』を開催しました！

6月30日(日)に、米沢市にて移住者交流会『みそ作り&交流会』を開催しました。講師は昨年と同様、さとみの漬物講座企業組合の新関さとみ先生です。

昨年10月には鶴岡市で開催し、大好評だったこちらの企画。山形県産大豆・県産米をたっぷり使ったみそを作りました。初めにみそについて教えていただいたのですが、今回作るものは麴の割合が22割と高く、減塩で甘みの強いおいしいみそができると教えていただき、参加者のみなさんのやる気が高まります。

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ます。クーラーが効いた部屋だったのですが、みなさん汗をかきながら頑張っていました。

初めて参加の方が多かったのですが、先生からていねいに教えていただき、完成させることができました。昨年に続き2回目の参加の方は「去年より上手にできそう！」と手際よく作っていらっしやいました。完成は8月下旬ということで、出来上がりが楽しみです。

交流会では、自己紹介に加えて移住してよかったこと、驚いたこと、困ったこと、みそ作りの感想などをお話ししました。「山形は食べ物が美味しい」、「おすそ分けをもらうことができるが、言葉がまだよくわからない時がある」、「虫が大きくて驚いた!」、「初めての冬なので雪道運転が心配…」など、いろいろなお話を聞くことができました。時間が短くあっという間でしたが、ぜひまた次の交流会でお会いし、その後のお話をお伺いできたら嬉しいです。

新関先生、ご参加いただいたみなさま、ありがとうございました！

イベントの様子

日時：令和6年6月30日(日) 13:30 ~ 16:00

会場：米沢市東部コミュニティセンター(米沢市)

▼新関先生のお話



▼麴の試食



▼大豆を踏む作業



▼混ぜて、踏んで…を繰り返します



▼もうすぐ完成です！



▼交流会の様子

