

女性部ニュース

手作りみそができました!!

川上文所女性部 みその会グルーフ長 中島陽子

私たちみその会は、11月6日川上村ヘルシーパーク調理室にてお披露目会を行ないました。今年4月15日に始めて仕込んだみそを各自持ち帰り、発酵・熟成させた手作りみそです。

私はこの半年、始めて作つたみそが心配

た。空気に触れさせることが、実は一番してはいけないらしく、表面を平らにして時期が来るまで寝かせるのが良いとのこと。手作りみそなので、カビは生えるけれど白カビはOK。色の付いたカビはNGなど、

すべてが始めてのことでの分からぬことばかり。その都度、4月から指導していただいている川上支所女性部の篠原さんにラインや電話、お家に伺い、いろいろ教えていただきたおかげで、良いみそができました。

皆さんのみそもそも試食しました。同じよう
に仕込んだみそですが、色・硬さ・味……
同じ物はありません。条件・環境が変わる
とこうも違うのかと驚きました。でも、そ
れが手作りみその醍醐味、おもしろさな
のではないかと思いました。そして、奥深
さなのかな！ 自分のみそが一番！（手
前味噌）。これからさらに熟成したらもつ
とおいしくなるのかな！ 今から楽しみ
です。

3年物の手作りみそを頂きましたが、
雑味がなく、マイルドでとてもおいし
かつたです。

持ち寄ったみそと自家用野菜で具だくさんのみそ汁を作りました。それぞれのみそがうまく調和し、おいしいみそ汁ができました。持ち寄りランチ会も、みんなの笑い声と笑顔のスペースで、とてもいいしく、楽しい時間が過ぎました。

今年の反省をふまえて、来年もみんなで“みそ”を作りたいと思います。

