

# 女性部ニユース

## 味噌作り

南相木支所女性部 井出 和子

南相木支所女性部では、今年度初めての試みとして「仕込み味噌」を昨年の4月23日、工房あいきで作りました。

コロナ感染が広がり身近に忍び寄る中、密にならないように、参加者の時間をずらすように工夫し換気にも十分注意をして、豆10キロに米糍・麦麴・塩・煮汁をよく混ぜ、ほどよい硬さになったら空気を抜きながらタルに詰め、発酵・熟成させました。

1月に、寝かせた味噌を使って豚汁・味噌料理の料理教室の計画を立てましたが、蔓延防止等重点措置が発令され残念ながら中止になってしまいました。

各自持ち帰り、自家用野菜でいただくさんのおいしい味噌汁を家族で味わってもらうことにしました。来年度以降も味噌作りが継続されたらうれしいです。

マスク無しでおしゃべりをしたり笑ったりと当たり前前の生活が戻ってきてほしいと思います。

