

# 味噌づくり 1 日目

去年の春に枝豆の苗を植え、夏に枝豆を収穫し、その枝豆が大豆になりました。その大豆を使って味噌作りを始めました。大豆を水でふやかし、一日経過観察観察をしました。



初めに、生の大豆と麴を触ったり、匂いを嗅いだりしてみます。



豆を入れる人、水を入れる人と分担するグループもあれば、みんなで少しずつ交代でやるグループもありました。みんなで協力して、こぼさずにできました。



午前中に大豆を水に浸し、おやつの中には大豆がどうなっているのか、観察しました。