

味噌加工実習

令和 6年11月 29 日

生活総合科の2年生が、JA高知県土長地区南国みなみ支所のご協力をいただき、笠ノ川加工所で味噌加工実習を行ってきました。指導員の木屋様の指示のもとグループに分かれて、味噌玉を作り樽に付け込んでいきます。大豆を煮た独特の香りと麴の甘い香りが充満していました。早くて 2 月ごろまでねかせていき、調理実習で使用させていただく予定です。

