

麦味噌づくりの様子:国東市シルバー人材センター

令和8年2月5日



前日に大豆50kgを蒸してミンチにして、今日は麴と塩を加えて麦味噌作りをはじめました。



みんなで味噌を捏ねていきます。結構な力が必要なようです。味噌球ができてきました。



味噌を樽に詰めていきます。味噌球をドシッと投げ込んで表面に焼酎を浸して出来上がりです。



綺麗に梱包して倉庫で8ヵ月寝かせます。樽3つが出来上がりました。お疲れ様～。