

親子

ふれあい交流室 小学生イベント

キミも職人体験！自分だけの味をつくろう！！
～麴の仕込みから その後の過程まで 親子で楽しもう～

塩麴・醤油麴の仕込み講座

令和4年7月18日(月・祝) 13:30～14:30



講師に、藤井さやかさん/左(ひととき百貨店店長)、
中村真咲さん/右(中村屋麴店)をお迎えして
塩麴・醤油麴の仕込み講座を実施しました。



会場は多目的ホール。14組の親子が参加しました。



親子で協力しながら、
麴の仕込みを行いました。



こぼさないように慎重に！



材料(麴・醤油・塩・水)の計量から
自分たちで丁寧にを行いました。



麴を「てのひら」でバラバラにしました。
はじめて触る麴の温かさを感じました！



材料が麴によくなじむよう
しっかりとかき混ぜました。



家族で力をあわせて
塩麴・醤油麴を仕込みました。
美味くなあ～れ～♪



親子

ふれあい交流室 小学生イベント

塩麴・醤油麴の仕込み講座

令和4年7月18日(月・祝) 13:30~14:30

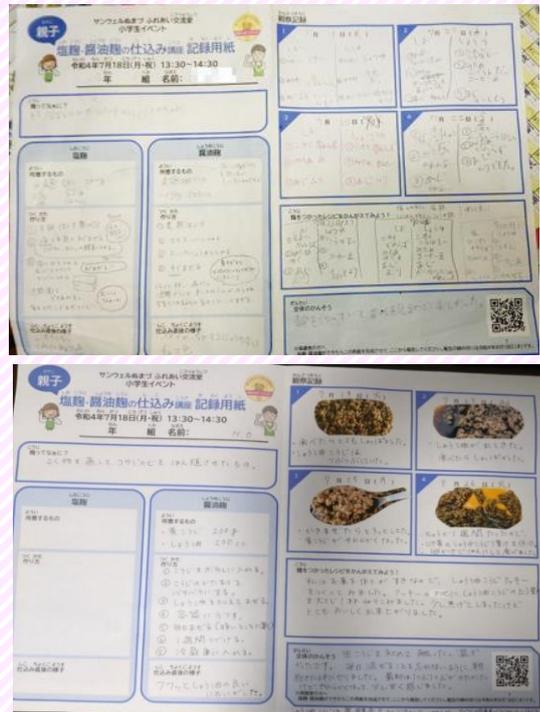
みなさんから その後の報告が届きました

仕込んだ
塩麴・醤油麴は
どうなった？

参加したお友達の感想

たのしかった
醤油麴と塩麴を初めてみた
麴が柔らかかった
醤油麴のにおいがおいしそうなおいがした
触り心地がとても柔らかくて、においがお酒みたいだった
食べるのが楽しみ

観察記録



保護者からの声

親子で楽しく参加できました。
一週間たったので、報告しました。
子どもは、においや見た目で若干苦手意識がありますが
さっそくいただいたレシピを試し、内緒でご飯にだして
食べたあと麴の料理だと教えています！
子どもは唐揚げでお肉柔らかくしたいと言っていたので
まずは試したいと思います！

(小4女の子のママ)



塩麴・醤油麴をつかった料理



豚肉とナスパプリカズッキーニの
醤油麴炒め



たらの醤油麴バターソース添え



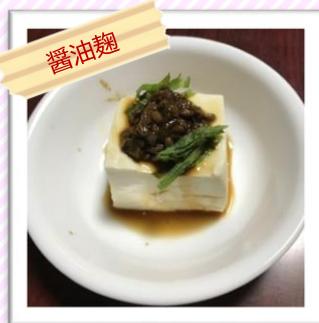
オクラの塩麴胡麻和え



豚しゃぶの塩麴和え



醤油麴とまいたけの
炊き込みご飯



冷奴



塩麴のさつまいもご飯



豚こまとピーマンの塩麴炒め



野菜スティックの
ディップソース



キノコと鮭の
秋味炊き込みご飯



豆腐の塩麴カプレーゼ風

たくさんの報告を
ありがとうございました。

