

### 3 1時間ほど蒸し上げた大豆。

ほとよい固さかあつあつの所つまんでOKだったら、調理作業場へ大豆のザルごと移動。大きなタライに移し、早く冷まし、用意した塩と麴を混ぜ合わせる。(赤味噌と白味噌は、塩と麴の分量が違ふと知りました)



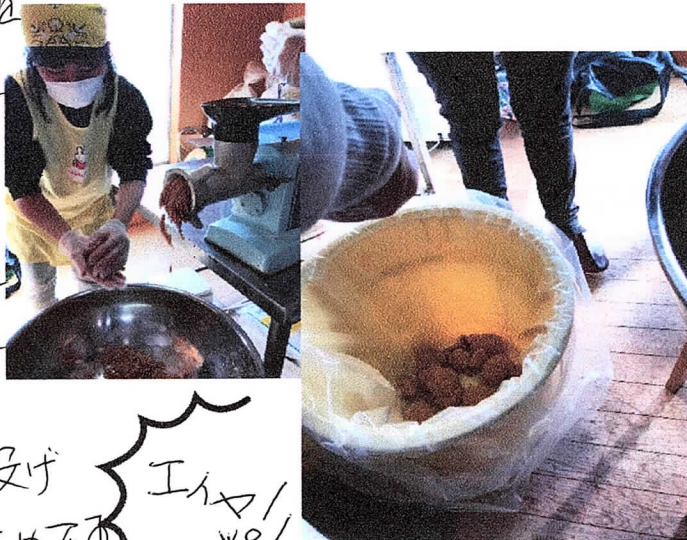
### 4

よく大豆と塩麴を混ぜ、蒸し汁で固さを調節したら"いさ!!"

みそ玉づくり。

ひき肉のミンチを作るのと同じ機械に大豆を入れ、ミンチ状の大豆を丸めて

用意したたるの中に投げ入れます。空気を振くためです。



ハッ!!

イヤ!!

### 5

今年の出来栄はいいかに?!

楽しいです♡



2釜分の大豆で

たるが一杯に作りました。

※ 3~5月の工程は、毎年よつば幼稚園(午前の部)、わかば(午後の部)に分かれて、作業をさせて頂いていり、年々午際が良くなり、代々引き継がれている楽しい行事です。

今年は、ひびまり・おほひ・ほりせの代表2名の先生方が参加して第2段を作りました。各園でも少量でもよつば作ってみようかと企画も練っている様です。

お世話になっているのは『やさいのしずや』の渋谷さん

相模原市にて野菜や漬物を生産・販売されています。たくわんやきゅうりのなど昔ながらの漬物で、相模原市の桜まつりにも出店されているんですよ!!

渋谷さんのお子さんがよつば体育幼稚園に通っていた頃からの付き合いなんです!