

## おみその中のまほうつかい

運営：NPO法人わらべ詩

開催日：令和2年8月30日(日)

谷山北公民館調理室にて「おみその中のまほうつかい」を開催しました。

味噌は日本で古来から使われてきた調味料で、麴の力を借り、料理を美味しくし、体の中も整えてくれる・・・ということで、麴パワーについて、紙芝居で学びました。そして麴の力にあやかる「こうじくん」パペットをつくり、みんな思い思いの「こうじくん」や「こうじちゃん」が出来ました。そしてメインの味噌作り。調理室いっぱいに麴や大豆のい〜い匂いが立ち込めて、「おいしくな〜れ」と気持ちを込めて作りました。家族みんなで共同作業で楽しそうでした。味噌料理はみそだまと五平餅づくり。楽しく作ったら、あとは家で美味しくたべましょう！

普段から「おみそのまほう」を使いたくなる、そんな講座となりました。



▲「こうじちゃん」パペットできたよ！



▲紙芝居で「こうじパワー」を学びました



▲みそづくりも調理も一生懸命、挑戦！