

# ときめき通信

311号

4月2回

[発行者] 生活協同組合パルシステム新潟ときめき

[編集責任者] 佐々木 功

配付日: 2024年3月25日~3月29日

お問い合わせ先 ▶ 配達・ご利用・お支払い・組合員活動に関して パルシステム問合せセンター 0120-868-014 (月~金曜日/9:00~20:00 土曜日/9:00~17:00)

## 開催報告

産直大豆ドライパックで

 みそフェス2024

手軽で簡単!

# みそ作り

2月17日(土)に黒崎市民会館調理室で開催し  
15組23人が参加しました。

はじめての方でも簡単! 1か月後に食べられる袋みそを、  
産直大豆ドライパック、海はいのち(長崎県産海水塩)、こう  
じを使って作りました。

最初にみそフェス2024投稿キャンペーンのお知らせとみ  
そ作りの3つのステップについて説明しました。

次に、産直大豆ドライパックの豆の品種である「ユキホマ  
レ」にちなんだアニメ『ゆきほまれくん物語・学校編』を視聴  
しました。遺伝子組換えのことや益虫など大豆を取り巻く状  
況についてわかりやすい内容の動画を見ながらあらかじめ  
作っておいた袋みそと小豆みそをおにぎりと一緒に食べま  
した。

その後、視聴の間に茹でておいた大豆を湯切りし、チャッ  
ク付き袋に入れて熱いまま大豆を潰しました。次にこうじに  
塩を加えて塩切りこうじを作りました。最後に潰した大豆と  
塩切りこうじをしっかり混ぜ合わせ空気をぬき密封してみそ  
作りを完了しました。

仕込んだみそは1か月程度で熟成します。参加者は完成  
までを楽しみに自分が作った袋みそを持ち帰りました。



## 参加者の感想

😊 遺伝子組換えや外国産の問題点が子どもにも  
わかりやすく伝わってよかったです。

😊 素材にこだわった材料で簡単に“みそ”が作れて  
とても勉強になりました。

😊 遺伝子組み換えは漠然としか知らなかったので勉  
強になりました。経済も大切かも知れないけれど持続  
可能な循環社会の維持で安全な未来に繋がるのかな  
とも思えました。

😊 茹でた大豆がおいしかったので、また食べたいと思  
いました。