



「会津の食、満喫しよう！」

～ みそ工場に行こう ～



いつも飲んでいるお味噌汁。その味をきめるお味噌は何かからできていて、どうやって作っているんだろう？調べてみよう。



お味噌はどうやってできているの？
大豆にお塩とお米を混ぜてできるんです！
よく話を聞きます。

お味噌ができていいる工程を見学させていただきました。大豆がつぶされているところやお塩が混ざっているところを見て「おー！」と歓声があがりました。



つぶした大豆や発酵した大豆も試食しました。おいしくて、ずーっと食べている子も。最後に豚汁と甘酒をいただいて、大満足！！のお味噌工場見学でした。

