

6/22(月)  
みそ・みそパンづくり実習

6月22日(月)に、2年生の食物調理類型の生徒(出席番号偶数13名)が、はじめての調理実習を行いました。今回は「みそ」と「みそパン」を作りました。



初めての实習で、  
ちょっと緊張・・・！



みそ作りは、蒸しあがった大豆(実習助手の先生が朝早くから頑張って蒸していただきました)をつぶすところからはじめます。



塩と麴をつぶした大豆に混ぜ合わせ、ハンバーグ状にまとめていきます。

殺菌消毒した「かめ」に、みそ玉を押し当てます。

空気を抜き切るように…



«ここからは教員が行いました»

全班分のみそ玉が集まったら、加えて熟成を促進させるために古みそを加えてよく混ぜ合わせます。



表面に塩をまぶし、ラップで密閉します。



このように密閉したら、温度・湿度を管理しながら半年ほど熟成させます。出来上がりが楽しみです！！





みそパン作りも並行して行いました！  
みそ・卵・牛乳・砂糖・薄力粉・重曹を  
混ぜ合わせていきます。



大豆を蒸した蒸し器を使って 15 分ほど  
蒸しあげました。



ふわっとみそが香る、おいしいみそパンが  
できました！

初回の実習で短縮授業ということもあり、手間取る場面もありましたが、班員と協力して  
安全に実習をおこなうことができました。次回のあんこ作りも頑張りましょう！