

金足農業高等学校での味噌作り作業

高等部アグリサービス班では、「みその製造、販売」を今年度も行います。

5月29日に金足農業高等学校の食品流通科の職員、生徒に協力していただき味噌の仕込み作業に取り組んできました。本校の生徒からは、「重くてこねるのが大変だった」「金農の生徒とたくさん話ができ楽しかった」などの感想が聞かれました。9月には切り返し作業、冬に袋詰め作業も行う予定です。味噌が仕上がるのは、年明けの2月頃の予定です。



お互いに自己紹介



大豆を高温で蒸す



熱い大豆をへらで混ぜながら冷ます



大豆をつぶしながらこねる



手でつぶした大豆を丸めて、機械に通し、さらに細かくする。



機械で細かくした大豆をまた丸め、空気を抜きながら平らに敷き詰める



熟成室で管理