

みんなの味噌蔵

2017年10月21日開催 山形第二小学校5学年味噌作り講座のお味噌



2018/01/29 現在。写真を見ていただくとわかるように、当店で保管していた講座のお味噌は、ほとんど変化がなく発酵もしていません。(味噌樽の置き場所によって発酵状態は異なりますので、全ての方にあてはまるわけではございません。当店の味噌は、気温の低い作業場に保管してあります。)

写真と同じようにみそだまりが出ていない場合は、3月か4月(気温が10度を越えた)頃にざっくりかきまぜてみて下さい。空気に触れることによって発酵が進みやすくなります。※①

上記の説明を見てもよくわからない方や気になった方はメールかお電話にてお問い合わせ下さい。

※①作業後は仕込時と同じようにタルの周囲をきれいに拭いてください。