

味噌作りには大豆も必要です。大豆は**岐阜県産**の「**フクユタカ**」を使用しています。



実習の様子

《 大豆の浸漬と時間による形状変化 》



洗浄前

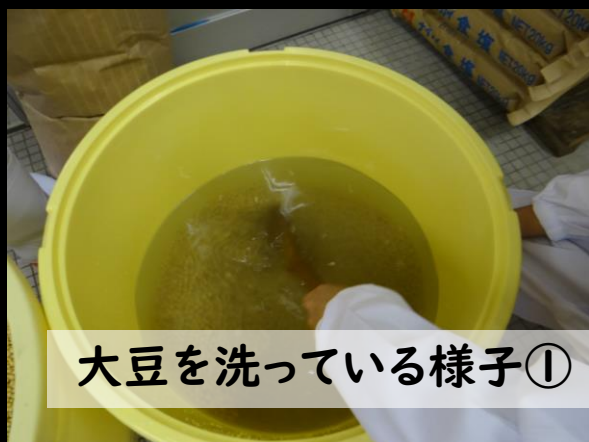


洗浄後



一晩経過

※大豆は水に浸しておく（浸漬）と水を大量に含むため、倍以上の大きさになります



大豆を洗っている様子①



大豆を洗っている様子②



高圧釜

大豆を洗う際、水が透明になるまで洗います
味噌作りにはたくさんの手間がかかり、**大豆の形状変化**も学習要素がたくさんあります