

私たちの味噌づくり

バイオサイエンス科
農産加工班 2年 田中 熊本

【はじめに】

農産加工班では、食品製造の授業で経験をした味噌づくりをもとに、自分たちでも味噌を作りたいと考え、実践することにした。そして、園芸高校で製造・販売を行っている味噌の新たな商品づくりへ発展させたい。

【プロジェクト内容】

<目的>

- ・味噌づくり技術の習得
- ・その経験を活かし、新味噌製造の可能性を探る。

<計画>

- ①味噌づくりの実践
- ②販売
- ③次年度への計画案作成

<経過>

A. 味噌づくりの実践



1. 大豆の洗浄・浸漬



2. 大豆の煮込み・灰汁取り



3. 大豆と麴の混合



4. 樽への詰め込み



5. 詰め込み完了 熟成開始

B. 販売



販売 18個 完売

(指導教員：北之防)