

味噌作りを楽しむ会

令和7年11月30日（日）

AM10時～PM4時

キャンピィだいとう現地集合・解散

受付期間：9月7日（日）～10月20日（月）まで

マイクロバス：末広公園：9時集合 帰り末広公園：16時30分着

※バスはネット申し込みのみ可能です

問合せ：認定NPO法人 大東市青少年協会

TEL：072-874-5165

第2木曜を除く12時から21時

- 手洗い、アルコール消毒をお願いします。
- 感染症に関しましては、その時のルールに従っていただきますようお願いいたします。
- キャンプ中に撮影された画像・動画は、青少年協会が関与する書籍、webサイト等の広報手段等に使用される場合があります。マスメディアによる取材に対しても、許諾なく画像・動画を提供されることがあることをご了承ください。

こだわり

滋賀県産大豆



自家製糀



赤穂の塩



梅谷味噌さん厳選材料

大豆本来のおいしさが
味わえます。

【お申し込みについて】

- ネットまたは当協会にてお申し込みください。
※バスの受付はネットのみとさせていただきます。
- グループでもお一人でも参加可能ですが、味噌を作らない方は、参加できません。
- 材料だけのご購入もできません。

【お申し込み方法】

- A：右の2次元バーコードよりお申し込み
B：協会事務局にてお手続き
・協会事務局に電話にて予約
・事務局に期限までに申込書の提出と参加費、材料費の支払い



【お振込先情報】 トレ 大東市青少年協会

- ゆうちょ銀行
○普通口座
○記号：14170
○番号：08466011
- りそな銀行
○住道支店
○普通口座
○口座番号：0032658

【参加費】※保険代、昼食代 プログラム費含む

- 中学生～大人：2,500円
- 3才～小学生：2,300円
- 1才～2才：1,000円

※託児はありません、保護者の方でお願いします。

【材料費】※出来上がりキログラム

- 3.5Kg：3,800円
- 7.0Kg：7,400円
- 14.Kg：14,200円

【マイクロバス費用】●500円プラス（往復）

末広公園(JR住道駅 南側徒歩1分)

9時集合～16時30分解散

※遅刻早退はできません。決められた時間をお願いします。

【キャンセルについて】

- ①キャンセルの旨を必ず当協会事務局にご連絡ください。ネットの方はキャンセルポリシーのところからご連絡をお願いします。
- ②11月16日（日）までのキャンセルは参加費の半額を返金します。それ以降は返金できません。
- ③締切日を超えてのキャンセルの場合、材料費の返金はできません。



ぷろぐらむ



活動場所：キャンピィだいとう

9：30 参加者受付（集会室前）

- ・煮込んで来た大豆のチェックを受けてください。
- ・自由にお過ごしください

10：00 オリエンテーション

- ・本日のプログラムとスタッフ紹介
- ・味噌の仕込み方の手順を説明
- ・昨年仕込んだ味噌の紹介
- ・グループ分け

10：30 お味噌作り前半 スタート

- ・グループに分かれて作業開始
- ・作業待ちの時間はフリーです。

キャンピィの自然の中で自由にお過ごしください。
趣味のものをご持参いただいても大丈夫です。

12：30 昼食会（野外テーブル）

- ・メニューは当日発表

13：30 お味噌作り後半 スタート

- ・作業を再開してください。

15：00 片付け

- ・道具を洗い、使った物を元の位置に片付け及び部屋の掃除。

15：30 ふりかえり

- ・今日の感想を伝え合いましょう。

16：00 解散

- ・また来年会いましょう♡

お味噌作りを楽しむ会 申し込み用紙 令和7年11月30日（日）開催 受付日： 担当：

代表者住所 〒

携帯番号：

1.代表者氏名：

年齢： 才

☐ 着払いで（21日か22日）（ ）時頃着

2.参加者氏名：

年齢： 才

☐ 24日（月祝）に取りにきます。

3.参加者氏名：

年齢： 才

☐ 25日（火）に取りにきます。

4.参加者氏名：

年齢： 才

☐ 26日（水）に取りにきます。

①

・中学生～大人：2,500円 × 名 = 円
・3才～小学生：2,300円 × 名 = 円
・1才～2才：1,000円 × 名 = 円
・合計 円

②

・3.5kg： ☐ 3,800円
・7kg： ☐ 7,400円
・14kg： ☐ 14,200円 合計 Kg

①合計： 円 + ②合計： 円 = 円

お味噌作り講座

お味噌作りの準備

【洗う】

お手元に届きました大豆を前々日（金曜日）に洗います。大豆は意外と汚れています。お米を研ぐようにしっかりと3回は洗いましょう。

18 hours



①

豆を洗って

浸ける

【浸ける】

大豆を重量の約3倍のお水に浸けます。18時間以上は浸水させてください。途中お水が減っていたらその都度、足してください。これをしっかりとしないと、炊いても芯が残ります。



【炊く】

大豆を浸していた水を捨て新しくお水を入れ替えます。大豆がひたひたになるくらいたっぷりの水（大豆の容量の3倍以上）を加えて、強火で加熱します。

灰汁が出てきますが大豆まるごとの栄養を取りたい方は、取り除かなくても大丈夫です。（気になる方は水を変えて炊き直してください。）

強火で加熱して吹きこぼれそうになったら弱火にして3～6時間位煮ます。とろ火ではなく泡がぶくぶく出て吹きこぼれない程度の火力で、水位が大豆より下がらないよう水を足してください。

point

※火力が弱過ぎると豆に芯が残ります。
※圧力鍋だと時短できます。

6 hours

②

豆を炊く



③

炊き上がりチェック

6 hours



【炊き上がりチェック】

親指と小指で簡単にグニャッと潰れる位柔らかくなれば大丈夫です。

point

※少し取り出し冷めたもので確認してください。

【豆を冷ます】

炊き上がりチェックができたなら、煮汁につけたまま冷めます。



④

豆を冷ます



【煮汁と分ける】

冷めたら大豆とゆで汁を分けておきましょう。分けずに放置していると腐る原因となります。

point

※ゆで汁はペットボトルなどに入れてご持参ください。

⑤

煮汁と分ける

持ち物の準備をしましょう

【持ち物】

- ☐ 炊き上げた豆 ☐ 豆のゆで汁（あるだけ） ☐ エプロン ☐ 出来上がりの味噌を入れる容器
- ☐ 手拭きタオル ☐ スリッパ ☐ アンケート（後日配布） ☐ 昨年作ったお味噌30g（味見用）
- ☐ 昼食用の食器（味噌汁・ご飯・おかず2～3品・お茶を入れられるもの） ☐ おやつ
- ☐ 防寒着※室内でもかなり冷え込みます。足元など床が冷たいので対策してきてください。

手作りお味噌の美味しさの ヒミツはどこにある！？



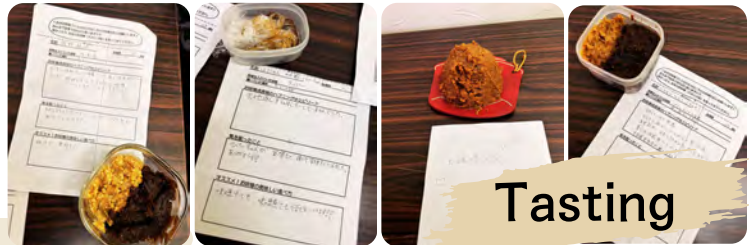
2001年から開催しています。今年は25回目となります。

みなさまに慣れ親しんでいただいております『お味噌作りを楽しむ会』。

参加者の方々とお味噌ができるまでや、お味噌を育てる秘訣使い方や、レシピなど、一緒に作る時を共有する間に情報交換して楽しんでおられます。そうすることで、いろんな情報がお味噌にこめられて、毎年進化した美味しいお味噌が出来上がります。持ち寄ったお味噌をみんなで味見して、昨年仕込んだお味噌を使った美味しい昼食を食べて、今年もお味噌をみんなで作りましょう。

ぜひ、多数のご参加を、楽しみにお待ちしております。

それぞれ家で炊いてきたお豆をミキサーですりつぶし、出来たての糀と塩の中に入れてこねこねねます。作り手の常在菌が味噌に混ざりオンリーワン味噌に↓



↑皆さんが持ってきてくださった昨年仕込んだお味噌をテイステイング。同じよう仕込んだのに色も味も香りも全く違うものに・・・不思議です。



Preparation

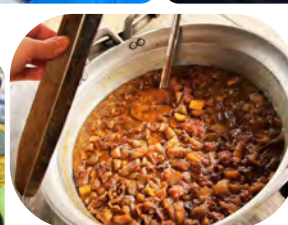


Workshop

↑焼き職人おっくん(左)&たくぼー(右)
去年は、みんな大好きPizzaを焼いてくれたね
お味噌のソースを使って自分で食パンピザ作り
今年は何を作るかな？楽しみに



Free Time



去年のメニュー
・牛すじ煮込み
・炊き込みご飯
・鯖のみそ煮
・バーニャカウダー
・豚汁



↑料理人金ちゃんいつも美味しいご飯を作ってくれます！

Directors



←チーフ兼
プログラムディレクター：
寺内 武志 (てらうち たけし)
キャンプネーム：ちくわ(右)

マネジメントディレクター：
牧田 恵美 (まきた よしみ)
キャンプネーム：マダム→

