



JTSU 輸送サービス労組 東京支部

2025.3.25
No. 100

ヒューマンエコロジークラブ主催

手作り味噌づくり体験

味噌づくり(簡単説明)



あらかじめ1日水に浸し、煮込んだ大豆、塩、麴を準備します！



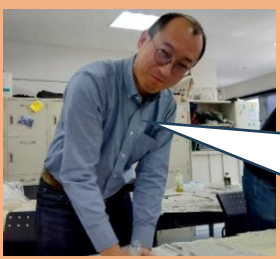
煮込んだ大豆を力の限り潰します！



塩と麴を混ぜ、塩きり麴を作ります！



潰した大豆に塩きり麴を混ぜます！



容器に入れてラップなどをかけて半年以上寝かせます！

3月23日、越中島会議室においてヒューマンエコロジークラブ主催の手作り味噌作りが開催されました。

ヒューマンエコロジークラブでは「食」を見つめ直そう！というテーマでこの間、取り組みをおこなってきました。今回、実際に味噌を仕込む体験を通じ「食」に向き合い、楽しみながら学び、参加者からも「初めての味噌づくり楽しかった」「自分で作ったものを食する。完成予定の半年後が待ち遠しい」などの声がありました。世界では食料不足の地域がある一方日本では毎年1500万トンの食品廃棄物を出しています。私たちは改めて、「食」に興味を持ち、目の前にあるものを当たり前だと思わない考えを持たなければいけません！



※参加者は事前にヒューマンエコロジークラブの講師から指導を受けています！