

【令和7年度】中瀬協働センター「前期市民スクール」

令和7年8月7日（木曜日）13：30～15：30 料理教室

はじめての発酵調味料講座 ③ 【醤油麹を作ってみよう！】

～発酵食品を取り入れて、あなたも免疫力アップを目指そう～

講師： 深田 真紀 先生（発酵料理教室認定講師）

今回は、深田先生から、色々な醤油について紹介がありました。醤油を作る材料や作り方で数多くの種類の醤油が存在している。色々な醤油の香りや味を比べてみました。

その後、用意された2種類の醤油から1つを選んで頂き、自分の醤油麹を作ってもらいました。醤油麹は醤油に麹を混ぜて、常温で熟成するだけなので、比較的簡単に作る事が出来ます。自分好みの醤油に麹を混ぜて、自分の醤油麹を楽しむ事が出来ます。

醤油麹を使った色々なレシピを紹介いただき、みんなで美味しく試食をしました。



