

活動名「麴パワーで免疫力アップ」

1. 日時 令和8年1月25日 9時～12時

2. 場所 あさひ愛農園 手作りみそ工房 「丹生郡越前町東内郡」

3. 内容 味噌づくりの教室のチラシを朝日地区全戸に配布し体験希望者を募る。参加者を3つの班に分け味噌づくりの体験を行う。体験後に麴菌の話聞き、婦人会の活動内容についても話をした

4. 参加人数 35組 親子夫婦での参加あり 47名

5. 活動の様子



今年の味噌づくりも大きな袋の中に材料を入れ、袋をフリフリして混ぜ合わせ、お水を入れてもみもみ。手が汚れませんよ！たくさん作る人はケースに入れて よく混ぜ合わせています。

今年も親子や友達と一緒に活動し楽しそうに作っています
真剣な手つきですね



家庭から容器を持参して手作りみそを入れて帰ります。空気を入れないようにぎゅぎゅと味噌を詰めています。熟成は各家庭で半年間。おいしくな～れ

6. 事業の成果

地域全体にチラシを配布することにより、参加者が増えてきました。毎年参加くださる方、新しく参加された方、親子・または孫・婦人会の会員も会員でない方も一緒に楽しく味噌づくりを行いました。久々の大雪にもかかわらず教室の中は和気あいあい。スーパーに行けば簡単に購入できる味噌ですが、手作りは家庭ごとに味が変わるといいます。最初は堅かった顔も講師のユーモアあふれる指導とともに半年後に熟成し食べごろになるのを楽しみに参加者は帰路につきました。教室の後に婦人会の活動について話も聞いてもらうこともでき、新規会員が4名増えました。