

～池田の今を皆さまへお届けします～

池田町産マーケット

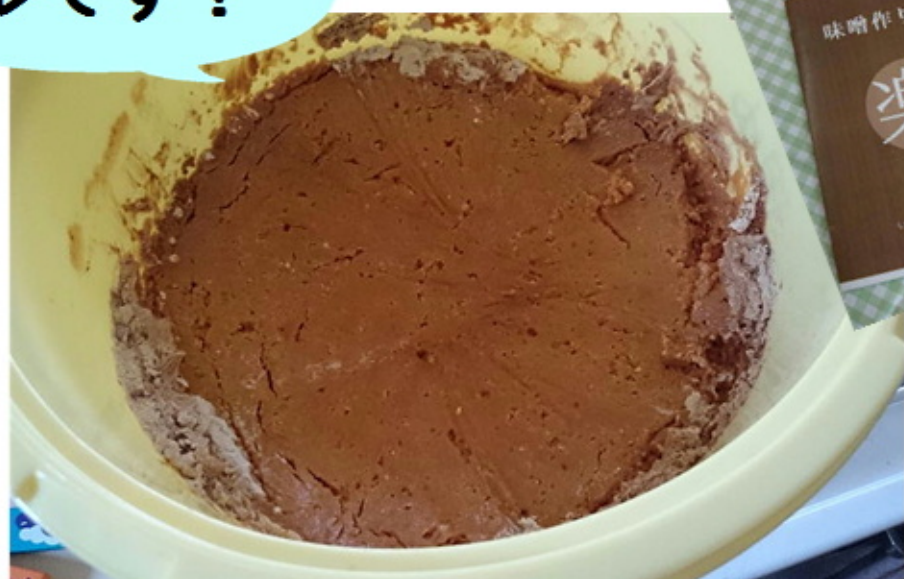
平成27年10月24日号

こっぽい屋 だより

爽やかな天気が続きますね。池田の空も高く、遠くの山々（いえいえ、山はすぐそこです（笑））も少しずつ色づいてきています。24日は二十四節気のひとつ「霜降（そうこう）」。部子山や冠山の頂が白くなる日も、いよいよ近いかもしれませんね。

今回、皆さまに見ていただきたかったのは…

コレです！



今年の2月、雪の池田にこっぽい屋スタッフが集合。みんなで味噌作り体験をしました。

あれから半年、待ちにまった（忘れかけていた？）味噌が出来上がりました！



こねこね、こねこね…

今年も実施するはずの「味噌作り体験」。子供さんと、お友達と、ワイワイ言いながらこねこねするのが楽しいですよ！

興味のある方、ぜひご参加ください！

それよりも何よりも、美味しいんです！

…これが、ほんとの「手前みそ」(笑)。

これって、
どうなの？

味噌の表面に生える、白いカビのようなもの。これは「産膜酵母」といって、食べても害はありません。しいて言えば、我々より先においしい所を食べられちゃった、という感じ。出来れば、取り除いてください。

以上、おこもじ屋 工場長に教えてもらいました！



池田の山々も少しずつ色づいてきました。
ちょうどいい季節です。

ぜひ、池田町に
遊びにきてください。