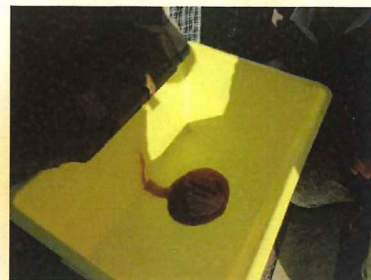


お醤油搾りを見てきました！



「なんでお湯を入れるの？」「柔らかくして混ぜて味を調整するんだよ」「味噌みたいな匂いがする」



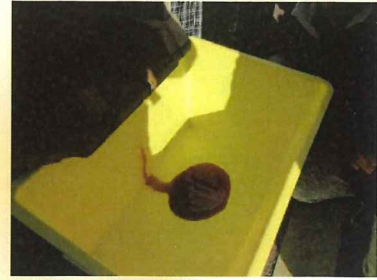
搾り機から透き通ったお醤油が出てきました。「わぁ〜！出てきた」「きれいな色だね」少し味見をさせてもらいました。「しょっぱいけど甘くておいしい！！」

30日に、ほたかくんとしおりちゃんにお醤油ができるまでのお話をしてもらいました。「明日お醤油しぼりがあるから見に来てね」と誘ってもらったのでみんなで見学に行ってきました。初めて見る道具やお醤油のしぼり方に興味津々！とても集中して一つ一つの工程を見ていました。疑問に思ったことも聞く姿もありました。「お醤油はしぼってできるんだね」と貴重な体験で知ることができました。お声がけありがとうございました。

お醤油搾りを見てきました！



「なんでお湯を入れるの？」「柔らかくして混ぜて味を調整するんだよ」「味噌みたいな匂いがする」



搾り機から透過ったお醤油が出てきました。「わあ〜！出てきた」「きれいな色だね」少し味見をさせてもらいました。「しょっぱいけど甘くておいしい！！」

30日に、ほたかくんとしおりちゃんにお醤油ができるまでのお話をしてもらいました。「明日お醤油しぼりがあるから見に来てね」と誘ってもらったのでみんなで見学に行ってきました。初めて見る道具やお醤油のしぼり方に興味津々！とても集中して一つ一つの工程を見ていました。疑問に思ったことも聞く姿もありました。「お醤油はしぼってできるんだね」と貴重な体験で知ることができました。お声がけありがとうございました。