

# 糀屋 団四郎に行ってきました

6月に、校外学習で見学しに行きました。

味噌の作り方や作る場所を教えていただきました。



団四郎さんでは、和釜を使って昔ながらのやり方で味噌を作っているそうです。

新しい和釜と、今まで使っていた和釜も見せてもらいました。

子供が五人くらい入れそうな大きな和釜でした。



味噌は、団四郎さんだけでなく新潟市や燕市のスーパーでも売っているそうです。皆さんも見かけたらぜひ食べてみてください。