

かめやま 見てある記



手作りのお味噌

広報サポーター 磯崎 春菜さん

わが家では、1月から2月の期間にお味噌を手作ります。作り始めたきっかけは、美容や食改善などいろいろありますが、子どもと一緒に楽しくできるということで、続けているうちに年1回の恒例行事になってしまいました。(笑)

味噌作りの仕込みは、1月下旬から2月がベストだと言われています。理由は、寒い時期に仕込むことで雑菌が入りにくく、夏の暑い時期に発酵が進み、秋頃においしい味噌が完成するからだそうです。秋は何を食べてもおいしい季節で、少し肌寒さも感じることもあり、そんなときには手作りの味噌で味噌鍋を楽しむのも良いですね。



また、手作り味噌は、各家庭で違う味になると言われますが、それは作り手の皮膚に存在する常在菌が一人ひとり違うことや発酵させる環境が異なるからだそうです。わが家では、子どもと一緒に手で味噌を混ぜていて、完成した自家製味噌で作った料理を家族で喜んで食べています。その姿を見ると「食育」にもつながっているのかなあとと思います。

手作りの味噌は、季節や気温、作り手に応じて仕上がりが変わるため、それぞれの個性が出る食べ物です。小さなお子さんと一緒に作れますのでおすすめです。



ハロキッズ

このコーナーでは、元気な亀山っ子の写真を募集しています。掲載を希望する人は、広報グループ（☎84-5021）へご連絡ください。



倉田

いろは 彩羽さん(右)
すず 紗羽ちゃん(左)
平成25年3月生まれ
平成28年9月生まれ

元気いっぱい楽しい毎日と一緒に過ごしていこうね



わかもり 若森

かほ 夏帆ちゃん(右)
かすみ 香澄ちゃん(左)
平成28年6月生まれ
令和4年9月生まれ

これからも仲良く笑顔あふれる姉妹でいてね

市の人口 3月1日現在 ●総人口 49,431人(前月比-28) ●男 25,002人(前月比+7) ●女 24,429人(前月比-35) ●世帯数 22,180世帯(前月比+6)