

いちおし 富士見

ふるさとの味
おいしい手づくりみそ



▲米麴を手のひらですり合わせ米粒がバラバラになるよう、もみほぐします

「手づくり村」で作られているみそ「ふじみ育ち」は、原材料の米と大豆は100%県内産で、防腐剤を一切使わずに手作業で作られています。県が定めた品質や表示の基準に適合した「埼玉県ふるさと認証食品」に認証されており、その安全・安心、味の良さからふるさとの味として、市内の学校給食にも使われています。

手づくりみそは、蒸したお米に麴菌をつけて麴を作り、麴に塩を加え、風味豊かな大豆と混ぜて、じっくり寝かせて仕上げます。完成にはおよそ1年を要し、時間と手間をかけて作られます。

麴は温度が重要なため麴作りや



▲赤みそ・甘口の2種類のみそがあります

子どもにも安心 無添加みそ



▲私たちが真心を込めて作っています

問合せ／産業振興課 ☎243

仕込み後の温度管理は大変ですが、お客さんから「このみそを食べたらほかのみそは食べられない」と言っていたことに、やりがいを感じると言います。

「手づくり村」のみそは、びん沼直売所（東大久保）、市役所臨時農産物直売所「つきいち」（P5参照）、市役所1階「地場産品ショップゆい」で販売しています。

無添加で天然醸造の本物の味わいをご家庭でもぜひお試しください。

みその豆知識！

- 麴が生きているので、みその袋がふくらむことがあります。心配ありません（冷蔵・冷凍で保存してください）。
- みそのタンパク質は分解されて、たくさんの消化酵素を作るので、ほかの食品の消化吸収を助ける働きをします。

Young 21



とよみ まい
豊任 菜以さん
鶴瀬小学校 1年

題「バッタとあそんだよ」



|| 先生から一言 ||
秋に草むらで虫探しをしました。大きいバッタと遊んだところを描きました。



のむら えりか
野村 笑理香さん
本郷中学校 2年

題 フェイクスイーツ
「スライスオレンジジャムのショコラパウンド」



|| 先生から一言 ||
粘土を生地に見立てて作りました。チョコのコーティングがきれいにできました。

人口と世帯数

(12月1日現在)

人口… 108,379人 (前月比 -20人)

男 54,228人 (前月比 +2人)

世帯数… 47,526世帯 (前月比 +11世帯)

女 54,151人 (前月比 -22人)

●編集 総務部秘書広報課 ●発行 富士見市(月1回1日発行)

〒354-8511 富士見市大字鶴馬1800番地の1

☎049-251-2711

市ホームページ <http://www.city.fujimi.saitama.jp/>

携帯版アドレス <http://www.city.fujimi.saitama.jp/mobile>



携帯版

再生紙使用