

日立の特産品に挑戦 菊水納豆をつく

納豆はとても
おいしかったヨ

1、一晩水に入れておいた大豆の水を
きります。



2、水を切った大豆を大きな圧力釜で蒸します。
その間、納豆について社長さんからいろいろなお話を聞きました。



3、蒸しあがった大豆に納豆菌を振ります。



4、納豆菌を振った大豆を 90g袋に入れます。



なかなかうまくいかなかったが楽しかったです。

