

甘酒づくりをしました！

1月21日（水）に、甘酒を作りました。酒粕は清都酒店様より頂いたものを使用させていただきました。ありがとうございました。

入所者様と一緒に小さくちぎった酒粕を、おろしたての生姜と水と混ぜ、ぐつぐつ鍋で煮ました。砂糖や塩で味付けをしながら、「昔、よく作った！」と言われた方に作り方のコツを教えていただき、美味しく出来上がりました。

甘酒のいい香りが漂ってきて匂いでも甘酒を堪能され「温まるわ〜。」「懐かしい！」と、とても喜んでいただけました。

