

味噌ってこんな風に作られるのか！

～総合的な学習の時間 地域のすてき 味噌づくり体験～

日本食を語る上で、切っても切り離せないのが「味噌」。私たちの食卓にも、味噌を使った料理がたびたび上がることと思います。この小山の町には、昔ながらの味噌づくりを続け、日本の伝統を守り続けている『井上糴店』というお店があります。4年生は総合的な学習の時間を活用して、味噌づくり体験をさせていただきました。

味噌は大豆から作られるもの。知識としては知っていても、実際に作るのはほとんどの子が初体験でした。大豆をゆでたものを手で入念に潰し、米糴と塩を混ぜ合わせる。一つ一つを手作業で行うので、楽しくも大変なものだと子供たちも感じたようでした。大豆の煮汁を加えて混ぜる作業を続けていくと、徐々に味噌っぽくなっていく様子に子供たちは感動していました。これから発酵、熟成期間。完成までお楽しみです。

一つ一つの作業工程を丁寧に教えてくださった井上糴店さん、ありがとうございました！

