

「あっ、樽によって味噌の色が違うよ！」

地域の伝統食材を学ぶ ～味噌づくり体験（開封）～

9月25日（木）には、総合的な学習の時間の一環で4年生が「味噌づくり（開封）」を行いました。樽の蓋が開けられると、子供たちの間からは「どんな色だろう？」「匂いは？」とざわめきが起きました。教わったことを丁寧に思い出しながら、子供たちは協力して味噌を混ぜました。一人一人が責任をもって、「美味しい味噌を食べたい！」という強い気持ちが混ぜる手つきに丁寧さと協調性となって表れていました。

班で力を合わせて混ぜた味噌を、お家で持ち帰るための袋に取り分ける時間、子供たちの目はまさに輝きに満ちていました。「早くお味噌汁にして飲んでみたいな！」「どんな味になっているのか楽しみだね」一単なる食材ではなく、自分たちの手で作り上げた「宝物」として、味噌を見つめていました。

「あっ、樽によって味噌の色が違うよ！」この小さな気づきは、「もしかしたら、味も変わるのかな？」「熟成の進み方が違うんだ！」という新たな発見へとつながりました。同じ時期に仕込んで、環境によって発酵の具合が変わり、それが色や味の個性となる。この「熟成の妙」に触れた経験は、教科書では学べない、心に残るかけがえのない体験となりました。

この貴重な学びの機会を、温かいご指導をしてくださった井上糶店様に、心より感謝申し上げます。

