

味噌作りに挑戦しました！

その道のプロを招いた体験学習

19日(金)、総合的な学習の時間において「味噌作り」に挑戦した。味噌作りを通して日本食の魅力に気づくこと、味噌のおいしさの秘密を発見することが主なねらい。講師には、川添酢造 久保さん(西海市)に来ていただいた。今号では、味噌作りのプロをお招きした本格的な味噌作りを特集する。



講師の久保さん

工程① 大豆をつぶそう

味噌作りは、ビニールに入れた熱々の大豆をつぶす工程からスタート。大豆からとても良い香りがした。



工程② こうじを混ぜよう

「こうじ」としたこうじをかき混ぜる。こうじのにおいは独特なため、「ちょっとくさい」と話す生徒もいた。しかし、「こうじの手触りは気持ちよかった。」



工程③ こうじに塩を混ぜよう

こうじに塩を加えてさらにかき混ぜる。まだまだ味噌らしくないぞ。



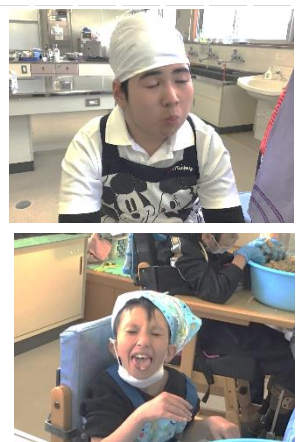
工程④ つぶした大豆を混ぜよう

こうじと塩を混ぜたものに、つぶした大豆をあわせてさらに混ぜる。その後、大豆の煮汁も混ぜ合わせた。ゴールは近いぞ。



工程⑤ ちょっと試食

塩がきいていて、しょっぱい！



工程⑥ 味噌を団子状にし、たるに詰めよう。

いよいよ最終段階。団子状にした味噌をビニール袋に敷き詰め、たるに入れば完成だ。生徒たちは、たるに日付と、「おいしくなあれ」などと書いたメモを貼り付けた。久保さんによれば、味噌も愛情をかけるとおいしさが増すらしい。約3か月間の熟成が待ち遠しい。



写真上：上五島の生徒にもネット回線で生中継し、味噌作りを体験しました。

