



7/13 (金) 味噌づくり体験 (5年生)

本校では、毎年5年生が味噌づくり体験を行います。今年も13日(金)に実施しました。講師は、成川地区で味噌屋を営んでいる・・・様にお出でいただきました。(・・・様には、昨年度まで本校の同窓会会長、学校評議員としてお世話になっています。)

ゆでた大豆を5年生全員で形が見えなくなるまでつぶし、それに米麴と塩を混ぜ合わせれば作業は終了です。冬まで暗室に保管し発酵・熟成させれば、味噌の完成です。完成した味噌でつくる味噌汁は、格別の味になることは間違いありません。貴重な体験でした。



すりこぎ棒などで丁寧に大豆をつぶす5年生。

ゆでた大豆を5年生全員で形が見えなくなるまでつぶします。



つぶした大豆に、米麴と塩を入れて、かはんします。



煮汁も入れて丁寧にかはんし、最後になじませます。



・・・様には、毎年、味噌づくりでお世話になっています。・・・様は、昨年度まで本校同窓会の会長でした。