

大海小CNだより⑨

伝えていきたい 伝統の味噌づくり!!

☆1/24(水)【味噌づくり】3年生

伝統の味噌づくり最終章。3年生が味噌の仕込みを行いました。春の大豆の種まきから始まり、土寄せ、大豆の収穫、豆の選別と長い時間をかけ、この日を迎えました。9月には、

緑の枝豆を収穫し、味わいました。枝豆と煮豆の大豆が、同じ豆とは知らなかったという子も多くいました。そして、その大豆がいよいよ味噌に変わります。当日は、開催が危ぶまれるほどの雪でしたが、瀬戸町の高崎武義さん・高崎政勝さんに早朝よりお越しいただき、大きな蒸し器で大豆を蒸していただきました。朝から大豆の香ばしい香りが学校中に漂っていました。

今では味噌を手作りする家庭は数少なくなりましたが、昔は大海味噌といって多くの家庭で作られていたそうです。味噌の作り方は、大海小で見るとまで私もまったく知りませんでした。子どもたちの様子も交えた大海小での手順は左図のとおり。作ってみたいくなりませんか？種まきから完成まで2年近くかかります。子ども達の成長とともにおいしい味噌ができあがる…この待つ時間も良い経験ですね。

大豆を広げたとき立ち込める湯気のおい、大豆と麴を混ぜるときの手触り、味見したふかしたての大豆・・・きっと子ども達は五感を使った忘れられない体験になったと思います。

今回、この様子は交流している岡山県の蛍明小とインターネットを使って

①大豆は3時間以上 蒸します ②蒸したての大豆を混ぜて冷まします



蒸したてはとってもおいしいよ♡

③機械に大豆を入れると…出てきたゾー!



ひいた大豆もまた違った味わい…♡

④大豆 こうじ 塩をよく混ぜます。



⑤をたるに詰めて完了!!



秋までじっくり給食室でわかせます…
おいしい味噌になあれ~

双方向通信しました。当日岡山は晴天！味噌づくりの実況中継はもちろんのこと、こちらの大雪にもびっくりしていました。昔ながらの伝統と最新のICT、両方に触れることができました。

CNのつばやき

大海小のHPのカウンターが500000を超えたそうです。

もしたくさんの記事の中で見たい記事を探したい時は、トップページの画面右上、小学校の写真の隣に小さく検索ボタンがありますので使ってみてください。(こちら、スマホの画面では出ません) 検索のコツは「〇年生」や「味噌」などのキーワードをいれてみる事です。思わぬ発見があるかも！

