

12月9日(火)みそづくり

周南市のシマヤさんにご指導いただき、3年生が味噌作りを体験しました。国語の教科書に「すがたをかえる大豆」という教材があり、味噌も大豆が姿を変えたもののひとつとして紹介されています。

塩と麦をしっかり混ぜ合わせた後に、蒸した大豆を細かくし、水と一緒に混ぜ合わせます。

児童にとっては、粘土遊びの延長のような楽しさがあります。最後にすべての材料を混ぜたものをおにぎり状にして、おけに投げ込みます。家庭科室には、味噌の良い香りが漂っていました。

今日の給食にも、味噌ができました。今日の体験から、味噌の見方、味わい方が違ってくるのではないのでしょうか。手作り味噌のできあがりから今から楽しみです。

