

親子でみそづくり①



◆事業目的

- ①親子で大豆やみそについて知り、こうじや発酵食品についての理解を深める。
- ②味噌づくりを通じて、手作りの良さを感じ、食への関心を高める。

◆参加者数：6家族16名

◆前日からの大雪で、ふれあいの村は一面の銀世界でしたが、みそづくり当日は天気の良い青空となりました。

まず最初は、タップの「手前みそクイズ」。おみそを作るには大豆と何が必要？こうじを作るときには何を食べたらダメ？こうじってどんな形をしている？などなど、楽しみながら発酵について学ぶことができました。

お昼ご飯では、昨年村で仕込んだみその試食と豚汁を提供。みなさん「美味しい」と大好評で、沢山おかわりしていただきました。

午後からは、いよいよみそづくりに挑戦！朝から大鍋で煮込んだ大豆を、家族ごとに計量して、厚手のビニール袋でつぶしていき、大豆がつぶれたらこうじと塩を入れて、さらに全体を混ぜ合わせます。こうじは村で作ったお手製です。米こうじ・麦こうじ、好きな方を選んでもらいました。全体によく混ざったら、空気が入らないように保存用ビニール袋に入れて完成。最後はそでやんお手製の「甘酒」でほっと一息。こうじの力で、美味しいおみそができるのが楽しみです。（文責：袖山）

担当スタッフ：コーチ、たえさん、ばんび、タップ、そでやん