

# 親子で味噌作りキャンプ

■開催日：2026年2月7日（土）

■参加者数：45名

■活動内容

■ディレクター：きー

■担当スタッフ

たえさん、そでちゃん、へびお、そうめん

■事業目的

- ・親子で味噌について理解を深め、親子間でのコミュニケーションを図る。
- ・味噌作りを通して、自分たちの身体を作る「食」について意識し、興味を持つ。

はじまりのつどい  
アイスブレイク  
大豆クイズ  
みそ仕込み①  
昼食  
みそ仕込み②  
おわりのつどい

■事業のエピソード



雪予報により、宿泊を日帰りに。それでも楽しみにしてくれていた方45名と楽しくお味噌作り！



朝から煮ている大豆に興味津々！大きい鍋で乾燥大豆30kg分を煮る風景は圧巻です！



大豆をザルにあげていると、「何かありますか？」とお手伝いに集まってくれました。



ザルにあげた大豆を袋に入れ、家族で協力して潰します。袋が破れないよう優しく潰します。



中には、水筒やペットボトル、膝を使って潰している家族も！地味ですが大事な作業です。



煮た大豆は約70kg。みんなで手分けして頑張って潰しました。



今回使用している『津久井大豆』を使った味噌汁を食べて、午後から塩と糀と混ぜ合わせます。



一人分の分量を計量して、塩と糀を混ぜ、最後に煮汁を少し加えて、出来上がり！



短い時間でしたが、皆さんの熱量をととても感じた1日でした。味噌ができる秋が楽しみです♪