

「みそ造りは大変」

横手市・大雄小 職人の指導受け挑戦



職人の指導を受け、みその材料を混ぜ合わせる児童

横手市の大雄小学校（沢村正志校長、156人）の6年生24人が、同校体育館でみそ造りを体験した。よこて発酵文化研究所に所属する醸造店の職人らから指導を受け、大豆をつぶす作業などを通して作業の大切さを学んだ。

6月30日に実施。児童は2人一組に分かれ、袋に入った蒸し大豆を手で直接握ったり、袋越しに膝で体重をかけたりしてつぶす作業に取り組んだ。「手が疲れる」「粘土みたい」と話しながら、粒が目立たなくなるまでつぶした。

滑らかになった大豆をこうじや塩、水と混ぜ合わせて、空気が入らないようにたるに押し詰めた。仕込んだみそ計120キロは市内のこうじ屋で熟成させ、12月ごろに児童が味わう予定。

鈴木ひかりさん(12)は「豆の形がなくなるまでつぶすのが大変だった。仕込んだみそで作るみそ汁を飲んでみたい」と話した。

市食農推進課が主催する食農体験プログラムの一環。地域の農業や食文化に関心を持ってもらおうと、2019年から毎年実施している。（佐藤悠大）

（7月7日(木) 秋田魁新聞より一部抜粋）

みそ造り挑戦したよ！

秋田市ルーテル愛児幼稚園



秋田市新屋のルーテル愛児幼稚園（佐藤聡太郎園長）の園児40人が、みそ造りを体験した。造ったみそ10キロは約3カ月園内で寝かせ、10月ごろ完成する。

下処理を済ませた大豆と塩、こうじを混ぜ合わせたものを少量ずつ機械に投入。園児が一人3、4回ずつ重そうにハンドルを回し、他の園児は「がんばれ」と声援を送った。機械からみそが出てきたときには歓声を上げていた。

機械から出てきたみそは、園児が握ってみそ玉にして保存用の容器に入れた。園児は楽しそうに作業に取り

組んでいた。

みそ造り体験は4年目。佐藤園長は「かつて醸造文化が盛んだった新屋地区の子どもたちに、発酵食品の作り方を知ってもらいたい」と語った。

6月30日に実施した。完成したみそは、秋に行う行事で園児や地域住民にみそ汁などにして提供する。（佐沢幸徳）

（7月12日（火） 秋田魁新聞より一部抜粋）



園児がみそ玉を作った