

# 「発酵の里こうざき」での食育学習の取り組み

小学生が味噌づくり～大豆の種まきから味噌の仕込みまで～



神崎・米沢小学校の3年生が、一年を通じて味噌づくりを学びました。7月の大豆の種まきに始まり、大豆の収穫、味噌の仕込みまでを体験することで、農作物を作ることの大変さや食べ物の大切さなど身をもって学びました。

## 7月～大豆の種まき～



炎天下の中、大豆を一粒ずつ手でまいて砂をかけていきます。

## 10月～枝豆の収穫～

茎にたくさん実った枝豆をもいで、畑で茹でて食べました。茹でたての味は最高です。



## 12月～大豆の収穫～



台風の影響で大豆の出来はいまひとつでしたが、手作業で一粒ずつ殻から取り出しました。

## 2月～味噌の仕込み～

茹でた大豆をつぶして、塩とこうじを混ぜてから、丸めてタルにつめていきます。味噌で食べられるのは1年後です。



1年後には



今年仕込んだ味噌も1年後には発酵して栄養満点、旨みもアップ。この味噌は、おいしい給食になり、みんなでいただきます。