

発酵の里の子どもたちが1年を通して味噌を仕込む食育学習

～大豆から育てる味噌仕込み体験授業～

神崎・米沢小学校の3年生は毎年、7月の大豆の種まきから12月の大豆の収穫、2月の味噌仕込みまで年間を通して食育学習として味噌を仕込んでいます。発酵の里の子どもたちが、自分で味噌を仕込めるようになり、農作物を育てることの大変さや発酵食品の素晴らしさを実感できる、発酵の里ならではのとても貴重な体験です。ここでは、1年を通して行ってきた食育学習をまとめて紹介します。

7月大豆の種まき

おいしい大豆できるかな～



大豆を一粒ずつ丁寧に植え、土をかぶせます。

10月枝豆の収穫

自分たちで育てた
採れたての枝豆の
味は最高！



枝豆を収穫し、茹でて食べました。

2月味噌仕込



皆で力を合わせて
大豆を潰します

茹でた大豆と塩、糀を混ぜ、丸めて樽に詰めます。

12月大豆の収穫

手作業で一粒ずつ
取るのって大変だな～



大豆を一粒ずつさやから取り出して、収穫します。



仕込んだ味噌は1年間熟成させ、給食で使われます。発酵してまろやかになり、栄養も満点。1年後が楽しみです。

