

発酵の里の食育学習

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じ食育学習の一環として味噌を仕込んでいます。発酵の里の子どもたちは、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。発酵の里である神崎町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

大豆一粒ずつに丁寧に土をかぶせます。



10月 枝豆の収穫

枝豆を収穫し、茹でて試食しました。



12月 大豆の収穫

大豆一粒ずつさやから取り出します。



2月 味噌仕込み

茹でた大豆と塩、糨を混ぜ、丸めて樽に詰める。



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。

