

天王小 4年生、仕込みに挑戦 おいしいみそになって



潟上市の天王小学校で27日、みそ造り教室が行われた。4年生約50人が学校近くにある「三浦醤油店」の3代目・三浦将人さん(47)から身近な発酵食品が出来上がるまでの手順を学んだ。

みそ造りには、自分たちで育てた大豆や別の学年が栽培したコメを使用。児童たちは三浦さんや同店で職場体験中の天王中学校の生徒2人に教えてもらいながら、仕込み作業に挑戦した。

塩と米こうじをよくかき混ぜ、あらかじめつぶしておいた大豆を加えた後、体重をかけながら手のひらで押しつぶすようにこねてなじませ、ペースト状に仕上げた。これを団子状に小分けし、発酵用のたるに思い切りきりたたきつけて空気を抜きながら詰め込んでいった。

草皆龍祐君(10)は、「手のひらが疲れたけど、うまくこねることができた。おいしいみそになってほしい」と話した。

同校は学習の一環として10年ほど前からみそ造りに取り組んでいる。今回仕込んだみそは、三浦醤油店で1年間保管し発酵させ、児童たちが5年生になった時、みそ汁作りの調理実習で使用する。

(菊地隆秀)

(令和5年10月30日(月) 秋田魁新聞より一部抜粋)