

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)