

## 自作のみそ、おいしい！

### 横手・大雄小6年 食農体験で味比べ



トレーにのった6班のみそをキュウリに付けて食べる児童ら

横手市の大雄小学校6年31人が、昨年6月末に仕込んだみそのたる開きを行い、自作のみそを味わった。市食農推進課が企画し、よこて発酵文化研究所の所員がサポートした恒例の食農体験授業。

仕込みでは六つの班別に大豆をつぶし、こうじを加える作業を体験。その後、市内のこうじ店で約5カ月間熟成した。12月21日に実施したたる開きでは、茶色のみそが見えた瞬間に独特の香りが広がり、歓声が起こった。

児童らは参観に訪れた親と共に、キュウリに付けて各班のみそを食べ比べた。最後に「一番おいしいのはどれ」と問われ、挙手が最も多かったのは第3班。班員の小野結莉さんは「仕込みの時、塊ができないよう、しっかりとほぐして空気もちゃんと抜いたからかな」と話した。

みそを使ったレシピコンテストの表彰も行い、菅春介君の「夏野菜の味噌キーマカレー」が最優秀賞に輝いた。菅君は「みそを入れたことで、和風の風味とこくが出ておいしい」と説明した。他にも「肉みそ揚げパン」「えびみそ春巻き」などのユニークなレシピが入賞した。

(菅原潤)

(令和6年1月10日(水))

秋田魁新聞より一部抜粋)



たるが開かれ、よこて発酵文化研究所の所員から説明を受ける児童