

潟上市 児童、大豆加工に理解

「わらづと」で納豆作り



潟上市の飯田川小学校（畠山美津子校長）の4年生25人が20日、稲わらを束ねた「わらづと」を使う昔ながらの納豆作りを校内で体験した。

ふるさと教育の一環で、湖東地区で栽培が盛んな大豆は加工することにより豆腐やみそなどの食品に姿を変えることを理解する

るのが目的。21、22日は豆腐や豆乳プリンも作った。

地元で「ファームガーデンたそがれ」を営む菊地晃生さん（44）の指導を受け、作業を進めた。児童は19日に大豆を水に浸し、わらづとを作った。

20日は圧力鍋で蒸した大豆に納豆菌液を混ぜ、わらづとに詰めてから湯たんぽと一緒に発砲スチロール箱に保管し発酵させた。

仕込みを終えた永井結璃さんは「わらを広げて大豆を詰める作業が難しかった。蒸した大豆はやわらかくて少し甘く、おいしかった」と話した。

コメや大豆などの生産のほか、農業体験の場も提供している菊地さんは「大豆そのものを見る機会は少ないが、しょうゆなどの原料にもなる大事な食材。国内生産は6～7%で輸入に頼っている現状を知りつつ、転作作物として栽培される地元の大豆を肌で感じてほしい」と話した。（高橋秀明）

（令和6年11月25日（月）秋田魁新聞より一部抜粋）