

わたしたちが作りました！ **デザイン半年かけ自信作完成****天王みどり学園高等部（潟上市） みどりの豆太郎**

仕込みから手がけたみそを袋に詰める生徒たち＝昨年12月、秋田市の金足農業高校

昨年12月中旬、天王みどり学園高等部（潟上市）の生徒4人が金足農業高校（秋田市）を訪れました。加工室に入った4人はヘアキャップや白衣などを身に着けます。室内に用意された二つのたるをのぞくと、いい香りのするみそがたっぷり！このみそが天王みどり学園の自慢の一品「みどりの豆太郎」です。

天王みどり学園では作業学習の一環として、2013年から、食品加工の実績のある金足農業高校食品流通科の力を借りて、みそ造りを行っています。

本年度みそ造りを担当する4人は高等部の1、3年生。昨年6月に秋田県産大豆24㎏、こうじ32㎏、塩12㎏を使い、約100㎏分を仕込みました。金足農業高校実習棟の加工室にある熟成室で発酵させ、10月には均一に発酵が進むように、一度たるからみそを取り出し、再び中に戻

す「切り返し」を行いました。

この日4人は完成したみそを袋に詰めました。ボウルに取り出したみそを、およそ1㎏になるよう、しゃもじですくって袋に移していきます。先生たちが重さが1㎏ちょうどになるよう量を調整し、袋をテーブルに打ち付けて、空気を抜きます。最後に専用の機械で真空パック。後日4人は「みどりの豆太郎」のラベルを丁寧に貼り付けて完成させました。

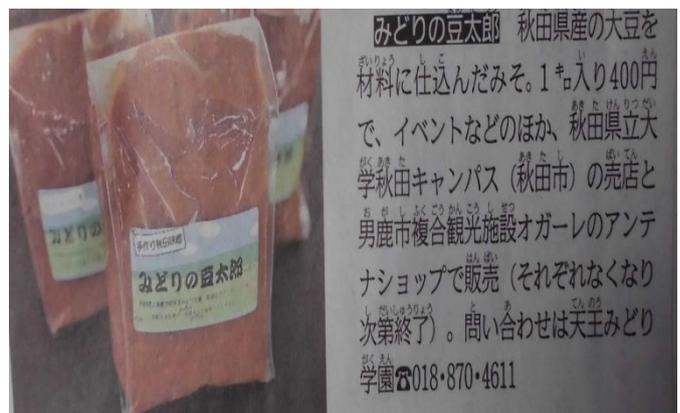
半年にわたってみそ造りに取り組んだ天野政翔さん（高等部3年）は「蒸した大豆とこうじを混ぜて、たるに入れる『仕込み』が一番力が必要で大変だった」と教えてくれました。

「みどりの豆太郎」の特徴は甘みの強さです。天野さんのお母さんは昨年度のみそで魚のみそ漬焼きを作ってくれたそうです。天野さんは「夕飯に食べておいしかった。今年のみそでも食べたい」と話します。

「みんなの口に入るものなので、できる限り丁寧に作業した」と語る天野さん。「（お客さんに）『買って良かったな』『おいしい』と思ってもらう自信がある」。胸を張って商品を送り出します。

<岡部千穂が担当しました。「わたしたちが作りました！」は随時掲載します>

（令和7年2月9日（日）秋田魁新聞より一部抜粋）



みどりの豆太郎 秋田県産大豆を材料に仕込んだみそ。1kg入り400円で、イベントなどのほか、秋田県立大学秋田キャンパス（秋田市）の売店と男鹿市複合観光施設オガールのアンテナショップで販売（それぞれなくなり次第終了）。問い合わせは天王みどり学園 ☎018・870・4611