

潟上・天王小「風の子みそ」味わって

児童が原料を栽培



天王小学校（潟上市、関谷美佳子校長）の児童が栽培した大豆と米で仕込んだ「風の子みそ」がきょう 19 日から、同市の天王グリーンランドの直売所「食菜館くらら」で販売される。6 年生 53 人が手描きした、一つ一つ絵柄の異なるラベルが特徴。300 個の限定商品だ。

地元・三浦醤油店の全面協力で、2020 年度に続き商品化した。「風の子」は天王小児童の愛称。原料の大豆と米は、児童が 20 年度に授業の一環で栽培したものを使った。酵母が生きている「生みそ」で、しっかりと熟成された深みのある味わいに仕上がった。300 グラム入りで 432 円。

天王小の 3～6 年生は学校地域コーディネーターの寺田信博さん（57）から支援を受け、総合学習の授業で大豆や米の栽培、みそ造り、みそを使った調理実習などに取り組んでいる。6 年生はみその対面販売に臨む計画だったが、新型コロナウイルス感染拡大を受けて見送り、ラベルの制作を担当した。

ラベルの手描きも

ラベルの絵柄は校舎や校章、大豆を擬人化したオリジナルキャラクターなどバリエーション豊か。佐藤来夢さん（12）は「天王小の象徴のヒマワリを描いた。みそのおいしさがよく分かるよう、おみそ汁にして味わってもらいたい」、岩出朝陽君（12）は「初めて食べた時、普段食べているみそよりおいしくて驚いた。『風の子みそ』が有名になってほしい」と話した。

（嶋崎宏樹） （令和 4 年 2 月 19 日（土）秋田魁新聞記事より抜粋）

