

横手市・大雄小児童 自作みそ どんな味かな たる開いて試食「おいしい」



仕込んだみそをキュウリに付けて試食する児童

横手市の大雄小学校の6年生25人が、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。市が主催する食農体験プログラムの一環。

6月の仕込みでは、児童が蒸し大豆をつぶしたり、こうじや塩を混ぜたりする作業を体

験。地元のこうじ屋で約5カ月間熟成させた。今月6日にたるを開け茶色のみそが見えると独特の香りが広がり、児童は顔を近づけてにおいを嗅いだ。

キュウリに付けて味わった児童は「おいしい」「普通より甘い気がする」などと出来に満足そうな様子。佐々木希さん(12)は「仕込んだグループごとに微妙に味が違って面白い。持ち帰り用のみそを、鍋やみそ汁に使って家族で食べたい」と話した。

市とよこて発酵文化研究所によるレシピコンテストの表彰も行われ、鈴木ひかりさん(12)が考案した「味噌チョコレート」が最優秀賞に選ばれた。みそをチョコレートやナッツ類と混ぜ、冷やして固めたデザート。鈴木さんは「しょっぱさが良いアクセントになる」と特徴を説明した。

プログラムは農業に関心を持ってもらう狙いで、2019年から毎年実施している。

(佐藤悠大)

(秋田魁新聞 令和4年12月14日(水)より一部抜粋)