

2/21(木)おみそづくりをしました!~2年生~



1年間かけて大切に大豆を育ててきた2年生。種まきに始まり、水やりや様々な対策(鳥・虫・台風)などを協力して行ってきました。苦勞することも、たくさんあったと思いますが、日に日に大きくなっていく大豆の姿に、「喜び」「嬉しさ」「楽しさ」を感じながらお世話することができたと思います。実がふくらんできた9月には、枝豆として、ゆでておいしくいただきました。また、11月には、JAのみなさんに来ていただき、コツを教えていただきながら、たくさん大豆を収穫することができました。

この日は、地域ボランティア「だんどの会」の講師の先生方に教わりながら、みそづくりを行いました。最初に、「とうふ」「みそ」の作り方をわかりやすく説明していただき、作業開始。まずは、煮た大豆をつぶすことから始めました。コツを教わりながら、楽しく行うことができました。次に、塩や米麴と混ぜ合わせる作業へ。最後に、大豆をつぶしてから空気を抜くようにこね合わせ、仕込みが完了。じゅくいと寝かせ、秋頃には食べることができるそうです。夏には「天地返し」をするそうですよ。おみそは学校で熟成させるので、様子を見ながら完成を待つことができますね。どんな味のおみそができあがるのかな?楽しみですね!