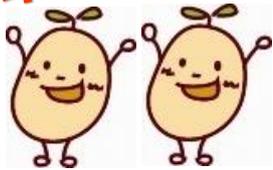


3年生



太子みそづくり



～大豆はかせになろう～ 2021.12.15

* 12月15日(水) 太子加工グループのみなさんに教えていただき、「太子味噌」をつくりました。
3の2:9時～ 3の1:10時～ 3の3:11時～ クラスごとに分かれてみそづくり。みその香りに包まれました。



①自己紹介と学習の流れの確認・・・4つのグループに分かれて味噌を作ります。各グループに1人太子加工グループの方がついてくださいます。「みなさん、味噌の材料は知っていますか?」「はい。こうじ米と大豆と塩です!」やる気満々です。



②紙芝居で味噌の作り方を知る・・・とてもかわいいイラストと分かりやすい内容だったので、子どもたちは大喜びでした。



③味噌づくり・・・蒸した大豆をミキサーでつぶし、こうじ米と塩と混ぜ、味噌だんごをつくりました。子どもたちの目が輝いていました。

④質問&振り返りタイム

Q お米はどこで作られたものですか。 A 太子町です。

Q 塩はどこのもですか。 A 赤穂です。

Q 味噌はいつ食べられますか? A 来年の今頃です。

Q どうして太子味噌ができたのですか。

A 太子町の特産品を作ろうとみんなで考えたからです。

・太子町で育てたお米と、ぼくたちが育てた大豆、赤穂の塩でつくった味噌は、世界一美味しいと思います。1年後が待ち遠しいです。

・大豆を水につけると大きくなることを知って驚きました。混ぜる時、柔らかくてとても気持ちよかったです。みそのつくり方がよく分かりました。家でもつくってみたいです。

・太子味噌は、たくさんの人の思いが詰まっていると知りました。これからも大切にしていきたいです。



わがまち 24

西播

きょうの天気

赤穂	山崎
⑩ 午前	⑩
⑩ 午後	⑩
⑩ 夜	⑩
11 気温	11
1	0

あすの天気

○数字は降水確率
→のち
/一時
//時々

素肌乾燥(20日)

赤穂	カサカサ
山崎	カサカサ

(日本気象協会 関西支社)

■ たつの支局
TEL: 0791-62-0007
FAX: 0791-62-3164

■ 相生支局
TEL: 0791-22-0345
FAX: 0791-23-6414

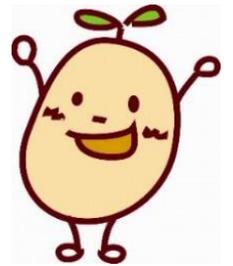
■ 赤穂支局
TEL: 0791-42-2535
FAX: 0791-42-9450

■ 宍粟支局
TEL: 0790-62-0775
FAX: 0790-62-9800

■ 佐用支局
TEL: 0790-82-2459
FAX: 0790-82-2685

火事や事故の速報、写真、映像提供、身近な話題、生活情報を上記へご連絡ください

2021.12.20
太子みそづくりの活動が
新聞に掲載されました！



神戸新聞 2021年(令和3年)12月20日 月曜日

地元特産の「太子みそ」 児童、寒仕込み体験

石海小総合学習、大豆から育て

太子町特産の「太子みそ」の寒仕込みを体験する授業が15日、石海小学校(同町福地)であった。3年生77人が大豆の種をまき、畑で育てるところから取り組み、この日は大豆とこしょう、米、塩を手で混ぜ合わせた。来年秋まで熟成させ、4年生になった子どもたちに配られる。

農家の女性らの素朴なみそを2004年に復活させ、14年には「太子加工合同会社」として法人化。町内の給食でも使われ、小学生にもおなじみの味だ。3年生は総合学習で大豆をテーマに学び、10月には枝豆、11月には大豆の収穫にこぎ着けた。

仕込みは同社の福田愛子さん(75)ら4人が指導。ふ

蒸し上がった大豆をベースト状にし、こしょう、米や塩と混ぜ合わせる子どもたち。石海小学校

つくらと蒸し上がった大粒の大豆を、餅つき機でベースト状にし、こしょうと塩と手で混ぜた。

最後はけんこつ大のみそ玉にして、プラスチックのたるに勢いよく投げ入れた。空気を抜くための動作だが、子どもたちは面白がつて何度も挑戦。巴花莉さん(9)は「ネチヨネチヨして粘土みたい。おみそ汁にして食べるのが楽しみです」と笑顔を見せた。

(直江 純)