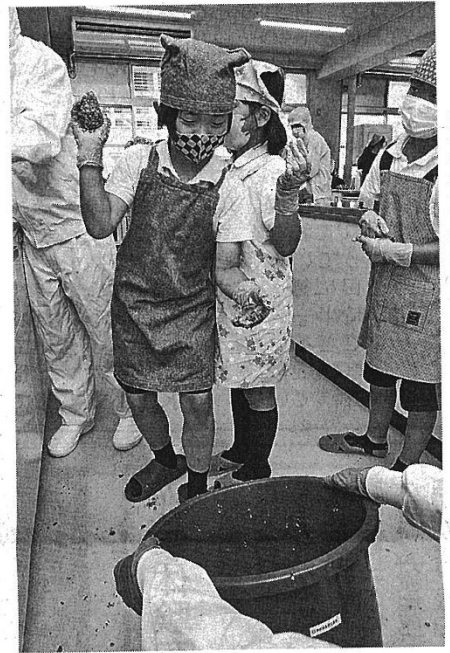


混ぜ合わせた材料を熟成だるの中に投げ込む児童



# 黒豆みそを仕込む

高小 雲紀 「半年待ってね」  
東多



高校生に要領を教えてもらいながら、煮て破碎した黒豆に、米こうじと塩を混ぜる児童たち＝丹波篠山市福住で

篠山東雲高校2年生でフード・インスティテュート類型を選択している11人と多紀小学校3年生25人がこのほど、同高校で黒豆みそ造りをした。同高で栽培した黒大豆を使用。高校生が、先生となって、児童たちにみその仕込み方を指導

した。児童の保護者も約15人が参加。わが子の奮闘を見守った。煮た黒豆を擦りつぶしたものに、米こうじ、塩を混ぜ合わせ、熟成させるために詰める際、高校生らは、カビの原因とな

る空気を抜くため、「みそは野球ボール大に丸め、たるの底に向かって投げつけて」と指導。それを聞いた児童たちは、われ先にとみそを丸め、投げ込んでいた。

2023年7月20日  
丹波新聞

たるに詰め終わると、「もう、食べられるん」と児童。高校生は「熟成と発酵させるので、早くも半年後ね」と告げると、「えー、きょう食べられへんの」と残念がっていた。みそは約50キロを仕込んだ。にぎやかに作業を進めていた児童のざんは、「今すぐ食べたい気持ちだけれど、新鮮な今は食べられなくて、時間がたてばおいしくなるなんて、おみそって不思議」と笑った。多紀小出身で進行役を務めた高校生のさん（篠山東中出身）

は、「子どもたちに分かりやすい言葉で教えること」の難しさを実感したと苦笑いし、「普段、何げに口している食べ物、多くの人が関わり、

たくさんの方を介して皆さんの工程を経て皆さんの手に届いていることに気づいてもらえた」と話している。児童はこのほか、高校生の指導で6月中旬に黒大豆の種まきを体験。今年の冬には、熟成したみそを使って、高校生と一緒に調理実習を行う計画。