

黒豆みそを仕込む

高雲 先生は高校生
多紀小

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7人と多紀小学校3

年22人がこのほど、同高

で丹波篠山市特産の黒大

豆を使ったみそ造りをし

た。同高で栽培した黒大

豆を使用。高校生が「先

生」になって、児童たち

にみその仕込み方を指導

した。児童の保護者14人

も参加。わが子の奮闘を

見守った。

あらかじめ柔らかく煮

た黒大豆を手で握った

り、すりこ木を使つてつ

ぶし、米こうじ、塩を混

ぜ合わせて、半年間熟成

させるため、たるに詰め

た。

黒大豆や米こうじなど

を混ぜ合わせる際、高校

生は児童に「しっかり混

ぜないとおいしいおみそ

にならないよ」と注意を

促すと、児童たちは「粘

土みたいや」と声をあ

げた。にぎやかに作業に励

んだ。

たるに詰める際、高校

生は、カビの原因とな

る、みその中の空気を抜

くため、野球のボール大

に丸めたみそを、たるの

底に向かって投げるよう

指示。児童たちは、ゲー

ム感覚で丸めたみそを薬

しそくに投げ込んでい

た。

児童の

は「初めてのみそ造り。

こねるのが面白かった。

食べ物なのに、半年たっ

ても腐らず、ようやく食

べられるなんて不思議

と話していた。

高校生の

さん

（篠山東中出身）は、「子

どもたちは行儀が良く、

気配りもしてくれながら

作業に励んでくれたので

順調だった」と振り返

り、「人に分かりやすい



高校生に要領を教してもらいながら、細かくつぶした黒大豆に米こうじと塩を混ぜ合わせる児童たち。丹波篠山市福住で



混ぜ合わせた材料を丸めて、熟成だるの中に投げ込む児童

2024年7月11日

丹波新聞

言葉で教えること
さを実感した」と
していた。