

黒豆みそを仕込む

東雲高・多紀小 先生は高校生



高校生に要領を教えもらいながら、細かくつぶした黒大豆と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



みそ玉をたるの中に投げ込む児童

篠山東雲高校2年でアグリプロタクト類型を選んでいる8人と多紀小学校3年16人がこのほど、同高で丹波篠山特産の黒大豆を使ったみそ造りを行い交流した。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優しく丁寧に指導した。

両校は、異校種間交流、環境体験事業の一環として今年度、黒豆をテーマに、種まきから収穫までを行い、完成した黒豆みそを使った調理実習で締めくくる計画。みそ造りでは、煮た黒大豆を手でつぶし、米こうじと塩、たね水を混ぜ合わせて仕込んだ。熟成させるためたるに詰め、10カ月以上保管する。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「しっかりと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」「ハンバーグ作りと一緒に」と声をあげ、楽しみに作業に励んだ。

混ぜ合わせた材料を握りこぶし大に丸めた「みそ玉」をたるに詰める際、カビ発生の原因となる、みその中の空気を抜くため、たるの底めがけわっているが、きょうは児童教える立場。子どもたちは、ゲーム感覚で狙いを定め、振りかぶって投げるよう指示。児童

「僕のおじいちゃんやおばあちゃんが黒豆を育てていて、刈り取りを手伝ったことがある。黒豆みそってどんな味かするのか、早く食べてみたい」と話していた。

高校生の さん

「西紀中出身」は、「農作物の栽培や、それを使った加工品作りの楽しさを味わってほしい」とい

「日頃は先生から教

わっているが、きょうは

教える立場。子どもたち

には、分かりやすい言葉で伝えることの難しさを痛感している」と苦笑いしていた。

2026年5月24日
丹波新聞