

# 4年生の活動



総合的な学習の一環で、国分寺農産物加工品センターへ行き、みそづくりを体験させていただきました。まず、お米に麹菌を入れて混ぜます。



容器に入れて、蒸したタオルをかけます。1日発酵させます。1日目はこれで終了。



2日目は、切り返しという作業です。昨日のお米を一度出し、固まっているところを手でほぐしていきます。もう一度容器に入れ、さらに寝かせます。



3日目は、やわらかく蒸した大豆をチョッパーで挽きます。この大豆と、塩と、麹菌を入れて寝かせていたお米を攪拌機で混ぜます。



混ぜたものは樽につめ、上から足でぎゅっぎゅっと踏んでいきます。上から塩をふって後は秋まで待つばかり。必要な物を用意してくださり、つくり方を教えてくださいくださったセンターの方々に感謝です。



最後は片付けのお手伝い。「ここまでやってくれた子たちはいいよ。」とほめられました。みそづくりを通して、昔の人の知恵はすごいと感ずることができました。おいしい味噌ができていきますように。