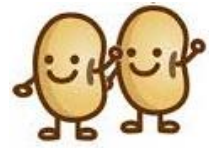




みそ作り体験をしたよ！



ましろ組の岸本先生が『きしもと みそみ先生』に大変身！
子どもたちに分かりやすくお味噌の作り方を教えてくださいました。

子どもたちもエプロンにマスク、キャップをかぶって、
手をきれいに洗ったら準備完了！まずは・・・



①米麴と塩を混ぜる。



②大豆をつぶす。

「おいしくな〜れ」と子どもたちも叩いたり
体重をかけたりしながら、丁寧に大豆をつぶして
いきました。



③ ①と②を混ぜて、大豆をゆでたお汁を加える。
こぼれないように、みんなで協力して混ぜていきます。



④ボールのようにして、空気をぬきながらしこむ。

極小サイズから特大のサイズまで、団子の大きさもさまざまです。



⑤アルコールスプレーをして、ラップを
かぶせてふたを閉めたら、完成！！



日本を代表する調味料のひとつであるお味噌。大豆から作られていることを、実際に体験することでより詳しく知ることができました。子どもたちは「いつ食べられるかなあ」と食べる日が待ち遠しい様子でした。熟成して食べられるようになるのは12月頃（予定）です。