



大豆を力いっぱいつぶし、みそ作りに励む児童ら＝高山市荘川町、荘川小学校

地元の大豆で地元の味を

児童、みそ作り挑戦

高山の荘川小 地域の伝統に触れる

高山市荘川町の荘川小学校三年の児童が二十四日、同校で、地元

の健康食品製造会社の指導を受けてみそ作りに挑戦した。

通して地域の伝統に触れようと開かれた。指導したのは、同町の研究所でこうじや発酵技術を研究する日本自然発酵。

同町では、かつては各家庭で自家製のみそが作られており、食を

三年生十三人のほかに、地域住民も参加。材料には清見町産の大

豆、飛騨市古川町産の米を原料にしたこうじなどを使用。子どもたちは、蒸した大豆をビニール袋に入れ、足で踏んだり手でたたいたりして力いっぱいつぶした後、こうじや塩を加えみそ玉を作った。

みそは、たるで約一年熟成させて完成する。

同校三年の

さんは「みそが大
豆からできると初めて
知った。みそ汁にして
食べたい」と話してい
た。