

高等部農業班 地域の人財を活用した出前授業「みそ玉をつくろう！」

12月5日、畑で栽培している大豆の活用方法を学ぶため、弘前市新寺町にある「加藤味噌醤油醸造元」の加藤裕人さんを講師にお迎えし、「みそ玉づくり」を行いました。みそ玉とは、みそと粉末だしをよく混ぜてみそ汁1杯分の分量に丸め、乾燥具材でトッピングしたみその玉のことです。

「みそは何からできている？」という加藤さんからの質問に、手を挙げて「大豆！」「こうじ！」と答える生徒たち。大豆、こうじ、塩の3つから、どのようにしておいしいみそができるのか、その製造工程をスライドで紹介していただいたり、加藤さん手作りの紙芝居「みそができるまで」を見たりして、みそに対する理解を深めました。



みそ玉づくりでは、まず、加藤味噌醤油醸造元の津軽みそと3種の粉末だし（かつおぶし、こんぶ、にぼし）を好みの割合で配合し、よく混ぜます。次に、みそ汁1杯分の分量を取り分け、手のひらでお団子状に丸めます。最後に、自分の好きな乾燥具材（ねぎ、わかめ、まいたけ、ぶぶあられ、花ふ、えびなど）を選んでトッピングして完成です。今回は、1人7個のみそ玉をつくり、そのうち1つはお椀に入れて試食用に、残り6個は箱に入れ持ち帰りました。



最後に、それぞれの生徒が自分好みの具材をトッピングしてお椀に入れたみそ玉にお湯を注ぎ試食をしました。黙々と夢中でみそ汁を頬張る生徒や、「おいしい。」「お母さんとおばあちゃんにも食べさせたい。」という感想を述べる生徒もいました。

大豆がみそに、みそがみそ玉になりみそ汁としておいしく食べられるという事実を 1 日で体感できる授業でした。

