

## 「食育月間」の取組実績

課・事務所・市町名	太子町教育委員会 社会教育課 【太子町】
取組の名称	放課後こども教室「おいしいみそ作り」の開催
取組内容	<p>伝統的な食文化に関する関心と理解の増進          伝統食材など地場産物を活かした伝統食について知る機会とする。          我が国の豊かで多様な伝統的食文化に関する関心と理解を深め、保護・継承を推進します。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実施日 : 平成30年6月2日(土)</li> <li>・実施場所 : 太子町地域交流館 ・太子町保健福祉会館</li> <li>・対象者 : 町内小学生 参加者数 220名</li> <li>・指導者 : 太子加工グループ</li> </ul> <p>・当該取組の狙い          「五感で感じとる 食文化」</p> <p>町内の学校給食で食べているお味噌汁に必ず使われている「太子みそ」を作る過程で、伝統的手法と麹菌のもつ不思議なパワーについて話を聞いたあと、作業にかかりました。</p> <p>米麴と塩を混ぜるときの麴のにおいや手で揉みほぐすときの感触、蒸した大豆をすりつぶす時のにおい、小さな手に余るほど大きく丸めた、ほんのり温かく、やわらかな団子を、力いっぱい容器に投げ入れる作業(普段、食べ物を投げるなんて出来ないからこれが楽しい!) 子どもたちは、手についた大豆と塩と米麴を混ぜただけの「味噌のもと」をなめては、「塩からい～・おいしい～」など感想を言い合いながら、五感でみそ作りを体験してくれました。</p> <p>これから10ヶ月の醗酵醸造の期間を経て、子どもたちの手元に届いた味噌の味の違いを感じ、感動してくれることでしょう。</p> <p>味噌作りを終えた後、作業工程での「なぜ? どうして?」の疑問に対し、指導者から説明をうけ、なるほど、だからこんなことするんやと、すべての作業には意味があるということを学習してくれました。このみそ作りの経験はきっと今後の食についての関心につながると思います。</p>