

きりん組 みそ仕込みをしました！

先日、きりん組が小山先生と一緒にみそ仕込みをしました！

前日から大豆を水につけて準備をしていました。当日小山先生が来てくださり、みそ仕込みスタート！まず子どもたちは味噌になる大豆を味わってみました。「柔らかい！」「美味しい！いい匂いがする！」と口々に感想を教えてくださいました。次は、ビニール袋に大豆を入れてつぶしました。小山先生に味噌の成り立ちなども教えて貰いながら、普段自分たちが口にしている味噌が、どうやって作られているのかも知ることができました。生麩と塩を混ぜ合わせる塩切りの工程を経て、そこに子どもたちが潰した大豆と煮汁を混ぜ合わせたものが、味噌球になります。最後は瓶に詰めていき、塩ふきんを上に乗せました。これから長い時間を経て、子どもたちが実際に口に出来るのは、らいおん組になった、秋頃になります。それまで、ゆっくりと変化していく味噌の様子を見守ってきたいと思います。

