

4年 みそ作り体験学習

「大豆を育てよう」のまとめの学習として、2月16日、17日、18日と地域の農産物加工場でみそ作りを体験しました。みそができるまでの工程を身をもって体験できた貴重な3日間でした。

1日目 米麴作り

ふかした米を42度以下にさまし麴菌をまぜる作業をしました。



よくまぜた米麴をビニールのケースに一日おきました。



2日目

米麴が出来上がり、さらによく混ぜ切り返しという作業をしました。食べてみたらとても甘い米になっていました。あまぎけのもとだということも学びました。



機械でもよくまぜる作業をしました。

3日目

大豆と米麴をよく混ぜたあと空気を抜くため足でふみつけました。



1年間よくねかしておきます。
来年の出来上がりが楽しみです。