

## 令和2年度 みそ作り教室開催要項

### 1 趣 旨

身近で日本の伝統的な発酵調味料のひとつ「みそ」について、色・味・香り等みその魅力や製造過程等を学ぶとともに、自らがみそ作りを体験することで、物作りの楽しさや難しさに気づき、製造等に携わる人達の努力と食への感謝の念を育む心を養う。

### 2 主 催：兵庫県学校給食・食育支援センター

### 3 共 催：足立醸造株式会社

### 4 対 象：児童・生徒

### 5 開催時期

別紙「令和2年度「体験学習の出前講座」カレンダー」に基づく、6月から2月の期間の指定した日

### 6 実施回数：5回

┌ 1回の最大…人数は56人まで、樽の数は8個まで。1班(5~7名)×8個(味噌樽)  
└ 1日の最大…3回まで実施可能

### 7 開催場所：県下の小・中学校、特別支援学校

### 8 申込み

(1) 申込み方法・・・当センターホームページ内の各種様式集に掲載している「令和2年度「体験学習の出前講座」申込書」(エクセル版)で申し込んでください。

(2) **申込み期限・・・令和2年4月23日(木)(申込書必着)**

※申込み多数の場合は、選考します。決定通知は5月中旬以降となります。

### 9 費 用：講師料、材料代は主催者の負担とします。

### 10 事前打合せ

別紙「令和2年度『体験学習の出前講座』打合せ日程表」参照

### 11 内 容

(1) みその話(パソコン(パワーポイント)使用)

(2) みそ作り体験

### 12 参考日程

9:20

9:40

10:50

講話 「みその話」	実習の 説明	実習 ※クラス単位等 個別に実習	管理方法 の説明等	質問、感想	後片 づけ
--------------	-----------	------------------------	--------------	-------	----------

※裏面に続く

13 講習会の様子



講話「みその話」



大豆をつぶす



大豆を桶（容器）に詰める



塩こうじをまぶす



ビニールでおおう



中ぶたを敷き重しをのせる



仕込み完成

(注)

時期によって異なりますが、食べられるまでに  
熟成期間として仕込んでから「半年～10カ月」を  
要します。

14 記録のため、事業の様子を写真撮影しますのでご了承ください。