

令和3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、教諭等

5 開催時期

別紙「令和3年度『体験学習の出前講座』カレンダー」に基づく、10月から1月の期間の指定した日

6 実施回数：3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…午前中 2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3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3年4月23日(金)(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

出前講座実施日の1ヶ月前までに食育支援センターまたは電話で打ち合わせをします。

11 内 容

- (1) みその話(パソコン(パワーポイント)使用)
- (2) 小学校家庭科副読本「おみそ」の配布
- (3) 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



大豆と塩こうじを合わせる



桶（容器）に詰める



ラップで表面をおおう



中ぶたを敷き重しをのせる



仕込みの完成

(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。