

## 令和6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：公益財団法人兵庫県スポーツ協会 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、教職員等

### 5 開催時期

別紙「令和6年度『体験学習の出前講座』カレンダー」に基づく、11月と2月の指定した日

6 実施回数：2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6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6年4月25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月下旬頃となります。

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) みそ作り体験

### 12 参考日程

9:20	9:40		10:50	12:20
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

※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）

時期によりますが、仕込みから食べられるまで  
熟成期間として「半年～10ヶ月」要します。

### 14 その他

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。