

【日進地区公民館】

地域の仲間づくり事業

「今年もみそをつくりましょう」



目的 「和食」が世界無形文化遺産に登録され、世界的に和食が注目されています。しかし、現代の日本では食文化も大きく変化し、日本人の生活習慣病の増加も問題になっています。昔から日本人の毎日の食卓に欠かせない味噌を、地区住民と一緒に原材料や加工について学び、手作りすることで、改めて和食の良さや日本の食文化、食生活について考える機会にしたいと思います。

事業概要

2月に地区住民20名が、市のバスを使って神戸ふれあいセンター（加工施設）に行き、神戸地区の有田さんの指導で、鳥取産の大豆や、麴・厚生塩を使い、味噌が出来るまでの工程や、材料の割合などを学びながら味噌を作ります。また、保存方法、食べ頃の時期などについても学びます。なお、前日には職員が加工施設に行き、大豆を洗って準備をしておきます。

作業工程

- ① 前日に洗って、浸漬しておいた大豆をボイラー釜で蒸す
- ② 麴をほぐし、厚生塩を入れて混ぜる
- ③ 蒸せた大豆を冷まし、と合わせる
- ④ 種水を入れて、大豆と麴が均一になるように混ぜる
- ⑤ ④をミンチの機械で練り合わせ、量を計るガス抜きをしながら、樽に詰める



「心を一つにして、おいしくな～れ！」



「これを使ったみそ汁は最高だ！」



出来上がった味噌は、参加者が8カ月ほど保存、熟成させて、食べごろになるのを楽しみに待ちます。また、公民館でも保存し地域の高齢者の方に配ります。

工夫した点 成果

長年、味噌づくりをされている講師の指導で、塩分がひかえめの、おいしい味噌ができることで、参加者からも「この味噌以外は食べれない」と好評で、毎年楽しみに待っておられます。その声を聞いて、新規の参加者、また男性の参加も増えました。

所見 アドバイス等

参加者の方からも好評なのですが、一度に作れる量が一人に5kgづつしかなく、「もっとほしい」という声があります。