

令和3年度河内小学校支援事業活動報告（第9回）

日時	3月10日（木）	9:00~12:00	参加者数（人）	32
概要	味噌づくり		河内小学校生3年生18名、校長等教諭5名、JA広島中央2名、チーム豆っこ2名、地域協力者1名、小田ビーンズ3名、講師：藤井氏、永岡氏	
内容	<ul style="list-style-type: none"> ・事前に米麴と煮大豆は作って準備していた。 ・コロナ禍の折、児童9人の2班に分かれて、「味噌づくりの実技」、「味噌講習」をそれぞれ実施した。 ・小田ビーンズの指導のもと、小田加工場にて煮大豆、米麴、塩を混ぜて、団子にして樽に投げ込んだ。 ・「大豆栽培」についてはJA志和グリーンセンター長藤井氏で、「味噌の歴史等」については永岡氏に講習をしてもらった。 			
小田ビーンズ代表山脇氏による作業の説明		米麴と塩を混ぜ塩切り米麴を作る		
				
塩切り米麴に煮大豆を入れて混ぜる		ミキサーでミンチ状にする		
				

団子にして空気を抜く



団子を樽に投げつけ更に空気を抜き完成



大豆栽培について再度復習



味噌の歴史や麴の働きなどについて講習

