

里山歳時記 味噌作り

- 開催日 2019年2月16日
- 会場 国際自然大学校 日野春校（山梨県北杜市）
- ディレクター名 鷲田 晋（ワッシー）

■キャンプのねらい

●味噌作りを手作りで食べ物を作る楽しさ、大変さを体験し、同時に手作りしたものを食べる喜びを知る。

■同行スタッフ（キャンプネーム）

こばりん、ほっそー、まっく、きのこ、ラミ、ごっとん

■活動内容

<午前>
麴の手入れ
昼食

<午後>
味噌の仕込み
ふりかえり



初めて見る麴に興味津々。触っていると手はすべすべになりました。



お味噌や麴を使った料理。親子そろって美味しくいただきました。



電動ミンチ機を使ってつぶした大豆を、ひと肌冷まします。



麴を一粒一粒分けて、塩と混ぜます。丁寧な仕事が求められます。



空気を抜くために、味噌玉を樽の中に投げ入れます。



みんなで3樽仕込みました。ご自宅にも持って帰り完成が楽しみです。

■キャンプのエピソード

味噌玉に思いを込めて

味噌作りの一番の楽しみは、空気を抜くために丸めた味噌玉を、味噌樽に思い切り叩き付ける場面でしょう。小気味いい音がして絶好のストレス発散になります。投げる人はいろいろなことを叫んで投げるのですが、あるお母さんはこんなことを言って投げていました。「朝は一人で起きろー！」「肉だけでなく野菜をもっと食べろー！」。これはすべて一緒に参加しているお子さんに向けてのメッセージ。普段言ってもなかなか届かない言葉。今回はお子さんには届いたでしょうか？

麴についても学びました。

今回お味噌以外にみなさんが興味を持ってくれたものが麴でした。麴を作っている風景を見るのは皆さん初めてで、触ったり試食したりすることで、興味が膨らんだようです。昼食にはその麴を使った「揚げさつま芋のしょうゆ麴和え」が、親子ともに大人気で、レシピを教えて欲しいと申し出るお母さんもいらっしゃいました。おやつには麴で作った甘酒をお出ししました。大人たちには大好評でしたが、子ども達の中には初めて甘酒を飲む子もいて、まだその美味しさを理解するには、早すぎたようでした。