

味噌づくり体験会を実施しました

令和7年12月20日（土）

令和7年12月20日（土）に、津島の名店「糀屋」の加藤代表社員による、「味噌づくり体験会」を、津島市観光交流センターで実施しました。

当日は、21名が参加しました。中には生徒と一緒に味噌づくりに参加された保護者の方もみえました。

会の最初に、主催者として津島高等学校全日制普通科の金澤教頭から、今回の体験会の意義について話しました。

普段の授業のとおり「10の学習者像」や「ATLスキル」について、自ら意識して体験会に臨み、IB（国際バカロレア）を意識した体験会になるように指示しました。また、この体験会の事前説明に、会場の案内図や当日の連絡先などは、あえて掲載せず自分で解決するような仕組だったことを伝えました。これは、本校生徒であれば自分で解決策を見つければ対応です。見学していた講師の加藤様や保護者の方も、この方針に大変感銘を受けてみました。

さて、体験会ですが、大いに盛り上りました。最初に糀と味噌を混ぜ合わせる時、その感触を直接自分の手で感じることができました。

次に味噌をこぶし大に丸め、それをタッパーに向けて勢いよく投げつけることで、味噌玉の中の空気を抜き、カビが生えるのを防ぎました。その後、味噌をタッパーの中で空気が入らないようにギッシリ詰める時には、味噌に対する愛おしささえ感じられました。

最後はアルコールを湿らせた紙を上に敷き、その上からさらにラップを敷きました。これで10か月後においしい味噌が完成する予定です。普段できない体験をして参加者一同、とても満足していました。

体験会の最後に、糀屋加藤様から今後の諸注意をいただきました。

- 1 風通しの良い日陰に味噌を置くと発酵が進むこと
- 2 1か月に1回、必ずカビが生えていないかどうか確認すること。生えていなければそのまま、生えていたらカビを爪楊枝でとること（困ったことがあったら、店まで持つて来てOK）
- 3 味噌の発酵のために、冷蔵庫に入れることは厳禁。冷蔵庫内の環境では発酵は進まない。必ず常温。



ひとりおり説明を受けた後は質問タイムがありました。参加者からは、「味噌を使ったおいしい食べ物のレシピはありますか？(糀屋さんのクックパッドにあり)」とか「冷蔵庫に入れると熟成が止まるということでよいか？(前述)」などの質問がありました。

普段できない体験をすることができ、記念撮影した時には、参加者全員が大変満足した表情でした。

今後も津島高等学校・附属中学校では、文系理系に関わらず授業だけではできない探究的な体験を提供していきます。ご期待ください。

【参加者の感想など(一部抜粋)】

・とても楽しかったです。糀と味噌の関りについてよく知ることができました。

・食べても害のない菌について探究したいと感じました。本やインターネットで調べていこうと思いました。

愛知県立津島高等学校・附属中学校 教頭 金澤 学



