



ふたぼっこだよい

2023年2月22日

No.21

味噌作りをしました！

20日(月)に、ぱんだ組が味噌作りをしました。余野・山口納豆さんからいただいた大豆を一晩水につけ、朝一番に鍋を覗いて水につけていない大豆と比べると、「大きい!」「めっちゃ大ききい!」と驚く子どもたち。大豆の粒に興味津々で、味噌作りがスタートしました。



水につけた大豆を煮てもらい、子どもたちは、切畑・夢工房さんに分けていただいた麴と、塩を袋に入れて混ぜ合わせました。袋の底から手でゆすり、よ〜く混ぜましたよ!



「麴ってお米みたい!」
「納豆菌みたいに麴菌が入ってるんだよ!」

次に、熱々の柔らかい大豆をマッシャーで潰し、麴と混ぜました。一人ずつ順番に作業をしながら、「いい匂い〜」「あったか〜い」「まだ(大豆の)粒々あるで!」など、五感をしっかりと働かせながら楽しんでいましたよ。



一掴みずつ手に取って、団子のようにしました。空気が入らないように、ギュッと力を入れたり丸めたりした後、底に塩を振り入れた容器の中へ思い切り叩きつけて入れました。先日粘土あそびをしたばかりだったこともあり、この作業が一番楽しそうな子どもたちでした。



約8か月間発酵させます。
秋に食べられるんだよ!
楽しみだね!

殺菌のため上から塩をふるい、ラップで空気が入らないように覆ってから蓋を閉めました。発酵後の味噌も見せてもらって「色が違う!」「それ知ってる!」「いい匂いする〜」など、違いにも気付いた子どもたちでした。

