

学校名	県立山形聾学校
交流団体	さとみの漬物講座企業組合 理事長 新関さとみさん
活動テーマ	味噌づくりに挑戦しよう

地元の食材を使って身近な食材である味噌を手作りすることで、地域の農産物に関心が高まりました。
縦割り班のみんなで協力して作業する経験となりました。

〈活動内容〉

- 県産の豆や米などの地域の材料を講師の新関さんから紹介いただきながら、味噌づくりに取り組みました。
- 校内の縦割り班で活動を行い、新関さんの実技を交えた説明を班の中で確認しながら、工程を進めました。
- 美味しい味噌になるよう、熱い豆をつぶしたり、麴や塩としっかり混ぜたり、子どもたちが協力して作業しました。



〈活動成果・今後について〉

- 体験活動を通して、地域の農産物に関心が高まり、地元でとれる野菜などについて学習することにつながりました。
- 味噌づくりの工程では、講師の方と直接やり取りしながら行うことで、普段の授業とは違った体験ができました。
- 身近な食材である味噌がどのように作られるのかを知る機会となり、授業などで参考にすることもありました。
- 味噌はすぐに完成しないので、熟成期間中の保管や完成後の配付の仕方など検討が必要な事項もありました。今後は、熟成を待つ間の活動も楽しみにできるように工夫していきたいと考えています。

