

6月 本日、味噌造りを行いました。手造り味噌です！

昨日から年長組が大豆を洗ったり、水に浸したりして準備している味噌造りです。今日がいよいよ味噌造りの当日です。朝から水に浸した大豆を煮て柔らかくし、年長組が手をつぶして味噌だまを作るのです。

P T A会長、副会長さんは大豆の鍋のそばで見守ってくれました。灰汁を取り、水を加えて、焦げないように、吹きこぼれないよう付きっきりです。おかげで7時45分に点火して煮始めた大豆は、10時45分ごろには柔らかく煮上がりました。食べてみて柔らかいだけでなく、親指と小指で挟んでもつぶれる、これが味噌造りに必要な柔らかさなのです。大切に煮上がった大豆を冷まし、潰して塩と麴を混ぜて丸め、「いきいきパール」という容器に空気を抜いて詰めました。保護者ボランティア5名と味噌造り体験者2名が来て手伝ってくれました。年長組が丁寧に関わって造った味噌だまがどのように発酵していくのか、楽しみです。

