

発酵食品の謎を親子で美味しく体験

山梨県味噌醤油工業協同組合(武田信彦理事長/組合員：10社)は、日本の発酵食品の代表であるみそ・醤油の体験学習を8月17日、18日の2日間にわたり、山梨県立男女共同参画推進センター「ぴゅあ総合」で初めて開催した。山梨県内の小学生と保護者28組56名が参加し、みそ造りや醸造工程、発酵、みそ・醤油を使った料理教室を体験した。

全国醤油工業協同組合連合会から認定された「しょうゆもの知り博士」こと株式会社テンヨ武田の勝俣賢氏が講師となり、醤油の原料である大豆・小麦・塩、麹菌が、どのように醤油になっていくのか、「醤油麹」と食塩水を混ぜた「もろみ」の中でプクプクと泡が出てくる「発酵」の様子を間近に観察し、しぼる前の「もろみ」、もろみを絞った「生のしょうゆ」、火入れをして出来上がった「お店で売っている醤油」の3種類の味比べも行われ、子供達からは香りがやさしい「生のしょうゆ」が人気だった。



次に、五味醤油株式会社の五味仁代表取締役社長が、全国でも珍しい「甲州みそ」の仕



込体験を指導した。甲州みそは、米麹と麦麹の2種類を使うが、できあがった米味噌と麦味噌を混ぜるのではな

く、仕込む段階で2種の麹、大豆、塩の原料を合わせてつくるため、通常のみそと比べ2倍の麹を使用。参加した子供達からは、仕込んだみその保存場所や温度管理、麹菌等について質問が飛び交った。また、みそと醤油を食生活に取り入れてもらえるよう、料理研究家の守屋若菜氏を招き、料理教室が行われた。なかでも、「甲州みそ」を活用したホットケーキは、甘塩っぱく大好評だった。

参加した親子からは、「とても楽しかった。麹についてもっと知りたい。」「熟成過程の観察日記を付けて夏休みの自由研究のために、もう少し早めの開催をお願いしたい。」等、意見や要望が寄せられた。

武田理事長は、「こうした体験授業を通して、日本の発酵文化を五感で感じて欲しい。現代失われつつある料理の世代間伝承や食育活動が業界の発展に繋がると思う。」と述べた。