

第1回 みそ仕込み体験



2025年4月3日(木)

もんで、潰して、丸めて詰めて、あとは熟成を待つだけ——。NPO 法人子ども環境活動支援協会（LEAF）は2025年4月3日、手作りみその仕込み体験イベントを西宮市甲風園のゆとり生活館「アミ」で開催し、親子連れら3組が挑戦しました。芦屋市の（有）六甲味噌製造所から、兵庫県産の米や大豆を使った手作り用のみそ原料セット（赤みそ約5kg）8個分を入手し、実施しました。

当協会のプロジェクト「みんなが活躍できる社会を目指して」の皮切りとなるイベントです。「阪急阪神 未来のゆめ・まちクラウドファンディング」の認定事業で、集まった支援金延べ53万1千円を使い、障がいのある子どもの農業体験やダンス交流会などを若者ボランティアらとともに実施する計画です。今回で仕込んだみそは、11月に予定する同プロジェクトの宿泊キャンプでも使用します。

まず、ビニール袋に入った糀（こうじ）に塩を加えて軽くもむように混ぜます。次に当協会が下ごしらえした大豆（水に約18時間浸し、鍋で煮たもの）を袋に入れ、手や麺棒を使って押し潰します。



ペースト状になるまで続ける、少しきつい作業です。子どもは「おいしくなあれ」と呪文を唱えながら、お母さんと一緒に一生懸命にこねます。



すり潰した大豆、塩こうじを木製の桶に移し、固さを調整する大豆の煮汁、発酵を促進させる種みそを入れます。程よい固さになるまで混ぜ合わせた後、おにぎりのように丸めてみそ玉を作り、樽に詰めて上からしっかりと押して空気を抜きます。



表面を平らにしてポリシートを被せて重しを置き、新聞紙で覆って完了。冷暗所に保存し、約6カ月間かけて熟成させます。出来上がった手作りみそを料理にどう使うのか、今から楽しみです。みその一部は西宮市内の子ども食堂や障がい者支援グループなどに寄付する予定です。

