



中里小学校 PTA Parent-Teacher Association / Nakazato Elementary School

家庭教育委員会だより

No. 4 2016/10/3

会長 後藤 裕香
校長 吉田 秀敏
家庭教育委員会
委員長 神田 優子

家庭教育委員会 2016年度テーマ 「共育！協育！～ひかる未来へつなげよう～」

平成28年度第2回家庭教育学級 実施報告

「お味噌をつくろう！」

第2回家庭教育学級「お味噌をつくろう！」が9月24日(土)に開催され、講師に「合資会社小泉麴屋」小泉 聡さんをお迎えし、大変楽しく和気あいあいとお味噌づくりを学びました。前回に続き世田谷区教育委員会からは、社会教育指導員 杉本一郎先生、本校からは吉田秀敏校長先生にお越しいただきました。また本校栄養士の本藤陽子先生からは、お味噌を使った給食レシポを参加者へのお土産に頂戴致しました。

今回は46組90名の方からお申込みがあり、予算や会場の関係上、厳正な抽選をもって32組62名の方にご参加いただきました。お申込みくださった皆様、ご協力くださった皆様、先生方、本当にありがとうございました。

「合資会社小泉麴屋」は、明治元年創業されました。140年の「お味噌づくりのコツ」を伝授してくださいました。一部をご紹介します。

〈 材料 〉

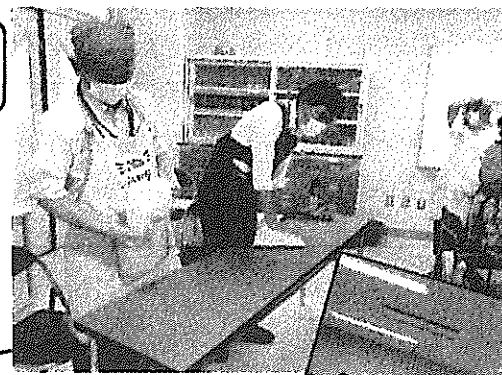
- ①一晩水につけたあとたっぷりの水で煮た大豆(指で軽くつぶれる程度)
- ②大豆の煮汁
- ③米麴 ④塩

〈 つくり方 〉

- ①丈夫なビニール袋に入れた大豆を、粒がなくなるぐらい潰す。
- ②米麴と塩をよく混ぜる。
- ③大豆に、よく混ぜた米麴と塩を入れ、全体をよく混ぜる。
- ④保存容器に、真ん中が山になるように入れ、ラップで表面を隙間がないように覆い、ふたをする。
- ⑤約半年後には美味しいお味噌の出来上がり！



よくつぶす！



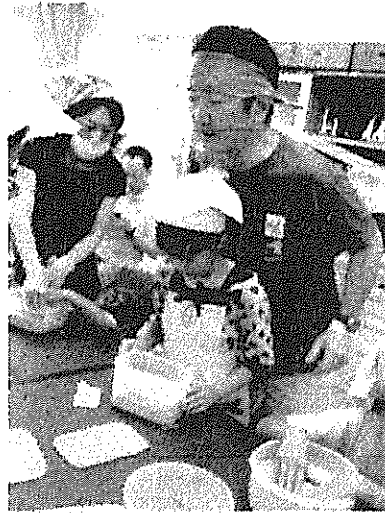
指導員の杉本先生、吉田校長先生も
ご一緒に楽しくお味噌づくり！

よく振って、
混ぜるよ～！



お味噌を「いい子、いい子」

完成 !!

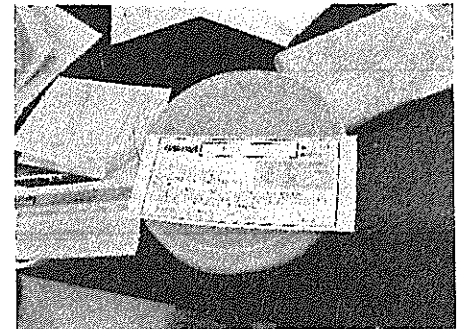


周りにじょうずに溝
ができたかな??

〈 お味噌のグレード 〉

お味噌の分量割合	1kgのお味噌	2kgのお味噌
乾いた大豆 (g)	280	560
米麴 (g)	280	560
塩 (g)	117	234

- ・乾いた大豆に対する米麴の割合のことを「麴歩合」という。
- ・今回作った味噌の麴歩合は、麴歩合「10」。
- ・麴歩合が大きいほど、上等のお味噌。
- ・市販のお味噌では、麴歩合が「3



～7」のものも多くあり、「7」を境目に味ははっきり変わる。

・塩分13%のお味噌が美味しいと言われるが、今日作ったお味噌は13%に近い12%。

参加者アンケートより

★子ども

- ・楽しかった。 ・自分で作ったお味噌を自分で料理したいです。 ・たいへんだった…
- ・もっとお味噌を食べようと思った。

★保護者

- ・思っていたより簡単にお味噌づくりができた。 ・半年後が楽しみ！
- ・親子で協力して取り組めてよかった。
- ・普段息子と2人だけで作業することはあまりないので、親子の時間としても、いい時間を過ごすことができました。
- ・だし入味噌や液体味噌など便利な商品に頼ってしまうこともありますが、お味噌への意識がとても高まりました。
- ・とてもわかりやすくお味噌づくりができました。 ・恒例企画にしてほしい。

～「お味噌をつくろう！」を開催して～

講座の初め「今朝お味噌汁を食べてきた人！」と小泉さんが聞かれましたところ、誰ひとり手を挙げませんでした。昨今、食の多様化・グローバル化の影響をうけ、家庭でも「個食」や朝食の欠食、中食が増えたことにより、家族とのコミュニケーションの減少や子どものやる気、集中力の欠如が問題となっています。そんな中、2013年ユネスコ無形世界遺産に「和食；日本人の伝統的な食文化」が登録され世界的に注目を浴びました。今回の講座で取り上げましたお味噌は、出汁、醤油とともに和食文化に欠かせない食品です。和食文化や家庭における「一汁三菜」の和食の基本を通じて、今一度食生活を見直し、未来ある子ども達の健やかな成長への一助となりましたら幸いです。

家庭教育委員会(1-1 大橋、2-1 根本、3-1 神田、4-1 片岡、5-1 関、6-1 甲斐)

次回の家庭教育学級は、12月17日(土)10:00～「お互いの個性を認め合うコミュニケーションの取り方」(仮題)を予定しております。奮ってご参加ください。