

# 「味噌づくり探究学習」

## 1年 普通科中高一貫コース・特別選抜コース

2月5日（月）に、日本の文化や伝統に触れ、食文化の持つ社会的な意味に迫るための「味噌づくり探究学習」を行いました。

、講師として青源味噌株式会社代表取締役社長 青木敬信先生をお招きしました。

「お味噌を知ろう 発酵食で健康力UP」と題して味噌づくりのプロセスやその背景についてお話をいただきました。その後の時間で実際に味噌づくりを体験しました。

「お味噌を知ろう 発酵食で健康力UP」  
をテーマに講演していただきました。

味噌づくりの材料



味噌づくりの様子



体験を通して、素手で仕込むことに驚きを示しながらも、味噌づくりの楽しさを学ぶことができました。この日作成した味噌は各自の家庭に持ち帰り、約3カ月の発酵期間を設けます。3カ月後に完成した味噌は試食・発表会を予定しています。