

**[特別編]**  
**<食育>**  
**家庭**

➡ 6年生 | 「みそ汁をつくってみよう」

# ミ・ソムリエ

## 1. <1時間目>家庭の味噌の味比べ

自宅からそれぞれの家庭の味噌と、味噌が入っていた袋の表示を持ってきてもらいます。「味噌の材料は大豆、麴、塩の3つが基本です」そう言いながら味噌作りについて簡単に説明します。「みんなが持ってきた味噌の表示を読むと、〇〇味噌って書いてあるでしょ。なんて書いてある？」米味噌や麦味噌、豆味噌という種類があり、それぞれ麴の違いであること、米味噌には赤味噌と白味噌があることを話していよいよ食べ比べです。

ラップにくるんだ味噌を机に広げて、割り箸で手にとって食べてみます。初めはこわごわ食べていた子ども、「味が全然違う!」「おいしい!」「辛っ」「あれ、ぜんぜん違う」といった声がまわりから出始めると、がぜん盛り上がり、食べ比べに参加します。

### 子どもたちの感想

- ・色が濃いのは味も濃くて色が薄いのは味も薄い。白味噌は甘くて赤味噌は辛いことがわかりました。
- ・〇〇君の味噌は手作りなのでみんなの味噌とは味が違ってました。おいしかった。私の味噌と□□ちゃんが持ってきた味噌は同じだった(だし入り調合味噌)。
- ・やっぱり自分の家のがいちばんおいしかった。色が違って会社も違うと味噌の味がすごく違う。

子どもたちはこの活動を通じていろいろな味噌があることに目を向けたようです。「家から持ってきた味噌でこんなに違うんだから、全国の味噌はもっと味が違うのかな」「麦味噌や豆味噌を食べてみたい」という声があがり、次の時間は全国の味噌を食べ比べてみる活動に発展します。

## 2. <2時間目>全国の味噌の味比べ

2時間目は、だしを取って、あらかじめ注文していた味噌(八丁味噌・信州こうじ味噌・仙台こし味噌

噌・長崎麦味噌・越後味噌)を溶かして即席味噌汁のようにして食べ比べてみます。



食べ比べなどの具体的な体験は子どもたちの印象に残ります。

### 子どもたちの感想

#### 【八丁味噌】

- ・独特の味でおいしい。あさりの味噌汁のにおいがした。
- ・しぶい味。香りは普通。売っている赤だしのような味。

#### 【信州こうじ味噌】(甘口)

- ・甘いし、飲みやすい。後味がすっきり。
- ・コーンスープのような味がした。

#### 【仙台こし味噌】

- ・少し辛い。いつも飲んでいる味噌汁とは違って不思議な味がした。
- ・旅行に行ったとき1回飲んだことがあり、飲みやすかった。

#### 【長崎麦味噌】

- ・味は濃いけど甘くておいしい。お酒の味がした。
- ・あっさりしていて漬け物と食べたらおいしそう。

#### 【越後味噌】

- ・香りがほんわりとしていた。
- ・家の味噌と味が似ている。

各班でだしを取ってそこに味噌を溶かしこむという方法だったので、班によって少しずつ濃さが違っていることもあります。味の好みの違いもあるので一概には言えませんが、日本全国にこれだけ多様な味噌があることに、子どもたちが驚いたことは事実です。

全国の味噌の食べ比べを通して子どもたちは味噌の奥深さを実感したようです。大豆と塩と麴だけで、これほど多様な味噌を作る食の知恵にも関心を持つ活動となります。