

令和5年度 農業総合科 公開講座

「親子で楽しむみそ作り」

令和5年度の公開講座は1月8日に農業総合科の担当で開催し、授業でも行っている味噌づくりを体験してもらいました。海老名産の米で作った米麴と蒸した海老名産の津久井在来大豆を使って仕込みを行い、地元の材料にこだわった味噌を作りました。

授業では蒸し大豆と麴を混ぜてから味噌こし機で一気に砕きますが、今回は蒸した大豆を参加者自身でつぶしてもらい、米麴と混ぜて仕込みを行いました。大豆をつぶす作業はたいへんでしたが、親子で仲良く半分ずつに分けてつぶしていました。樽詰め作業ではカビの発生を防ぐために、空気が入らないように注意してしっかり詰めました。家族ごとに約3.5kgを仕込みましたが、今回は早く食べられるように麴歩合を約14割（麴を乾燥大豆の1.4倍）にした甘めの味噌になります。無添加・天然醸造で大豆の食感も残り、美味しい味噌になるはずですが・・・が、食べごろは4月から5月の予定なので味を確認できるまでしばしの我慢です。

味噌づくりの後は園芸科学科のハウスでいちご狩りを行い、畜産科学科の豚肉（ちゅうのとん）と農業総合科の野菜で作った豚汁と自分でにぎったおにぎりで昼食タイム。デザートは自分で摘んだいちごを味わい大満足の公開講座だったようです。

