

令和7年度 みそ作り教室開催要項

1 趣 旨

身近で日本の伝統的な発酵調味料のひとつ「みそ」について、色・味・香り等みその魅力や製造過程等を学ぶとともに、自らがみそ作りを体験することで、物作りの楽しさや難しさに気づき、製造等に携わる人達の努力と食への感謝の念を育む心を養う。

2 主 催

公益財団法人兵庫県スポーツ協会 兵庫県学校給食・食育支援センター

3 共 催

足立醸造株式会社

4 対 象

児童・生徒、教職員等

5 開催時期

別紙「令和7年度『体験学習の出前講座』カレンダー」に基づく10月と2月の指定した日

6 実施回数

2回 { 1回の最大…人数は56人、樽の数は8個まで。1班(5～7名)×8個(味噌樽)
1日の最大…午前中 2回まで実施可能

7 開催場所

県下の小・中学校、特別支援学校

8 申込み

(1)Google forms

※市教委に送付済みの文書にURLを記載しています。

(2)申込み期限

令和7年4月30日(水)

※申込み多数の場合は、選考します。決定通知は5月下旬頃となります。

9 費 用

講師料、材料代は主催者の負担とします。

10 事前打合せ

出前講座実施日の1ヶ月前までに電話で打ち合わせをします。

11 内 容

(1)みその話(パソコン(パワーポイント)使用)

(2)みそ作り体験

※続く

12 参考スケジュール

9:20

9:40

10:50

12:20

講話 「みその話」	説明	実習 ※クラス単位等 個別に実習	管理方法の 説明等	質問 感想	後片づけ
--------------	----	------------------------	--------------	----------	------

13 講習会の様子



講話「みその話」



大豆をつぶす



大豆と塩こうじを合わせる



桶（容器）に詰める



ラップで表面をおおう



中ぶたを敷き重しをのせる



仕込みの完成

(注)
時期によりますが、仕込みから食べられるまで
熟成期間として「半年～10ヶ月」要します。

14 その他

記録のため、事業の様子を写真撮影しますのでご了承ください。