



青森県発明協会では、公益財団法人むつ小川原地域・産業振興財団の支援を受けて、地域のものづくり企業従事者等が講師となり、小さな子どもでも簡単に作れる工作等を通じて科学やものづくりへの興味を引き出すことを目的として「地域の企業がやってくる！科学・工作体験授業」を実施しています。

全5回のうち、第1回目となる今回は、
7月15日(木)、甲文醤油合名会社(八戸市)の山田英嗣さんを講師に迎え、淋代保育園(三沢市)で、
みそづくり仕込み体験授業を行いました！



講師の山田さんから園児のみなさんに質問です！

「みそは何から作られているでしょうか？」

「知っているみそを使った料理は？」

キュウリにつけて食べる



みそしる

など、元気に手をあげて、答えていました。



3～6歳児を4班(4～5人、年齢混合)に分け、
各班に保育士1名が付き添い、仕込み開始。

各班の机には、
大きなボール、紙袋に入った麴、塩、大豆がおいてあります。

① 紙袋に入っている、麴と塩をまぜあわせませす。



みんなで、こぼさないように気を付けて、やさしくまぜています。

② 大豆をまめミンサーでつぶします。



班ごとに、ボールを持って機械のところへ。ひとりひとり順番に大豆を機械へ少しずつ入れます。
つぶされて出てきた大豆を見て、キヤー！キヤー！と歓声？があがり、とても楽しそう♪

③ 麴、塩、大豆をさらにまぜ、酵母液を入れ、団子にします。

④ 団子を空気が入らないように容器入れます。



少しまぜにくかったけど、みんな上手に団子を作ることができました。

“おいしくなーれ”と気持ちを込めて。



最後は、みんなでハイ！ポーズ。



ゆっくり、
ていねいに。



甲文醤油さんから園児の皆さんにお味噌をプレゼント！