

令和6年度 美川まちづくりセンターの主な取組

事業名

はまだっ子共育推進事業「親子が地域とつながる事業」

大人と子どもで味噌づくり

P

●事業実施に至った背景、

・食育 若い世代に食への関心を高め、手作りの良さを子どもと共に知ってほしい。
親子での味噌づくりを通して味噌が出来るまでの過程を各家庭で楽しむ事が出来、親子のコミュニケーションや家庭での食生活向上を図りたい。

・美川の伝統食「美川味噌」の継承

美川地域のお米を使い、麴を作り、安心・安全な材料で作る美川味噌を地域の同好会「美川味噌の会」と連携する事で交流を深めながら次世代へ伝えたい。併せて美川地域の家庭教育支援として若い世代をバックアップしたい。

●事業を実施するまでの過程(関係機関との打ち合わせ等)

12月中旬 打ち合わせ会議(センター内及び美川味噌の会)。

1月中旬 美川味噌の会と共働し、発酵機を使い麴作り。

2月中旬 大人と子どもで味噌づくり(地域内外の親子等を募集)。

D

●事業の概要

・麴づくり 地元産米を使い、洗米から蒸し、麴菌をふり発酵させ、手入れを経て延べ4日間で作る。

・味噌玉づくり

前々日 大豆を洗い、回転釜に水をはり、一晚浸す。

前日 大豆を2時間半煮る。親指と中指で潰せるくらいに煮る。そのまま冷ます。

当日 大豆・麴・塩を混ぜ、ミンサーにかけ、味噌玉をつくる。

・味噌の仕込み 各家庭で行う。

C

●事業実施後の振り返り

・味噌玉を仕込む作業は詰め方、保存方法によっては発酵がうまくいかない場合もあるのでしっかり伝え、把握する事が重要。

・感染症が流行る季節であり、体調管理に留意が必要。

・物価高騰に伴う諸経費の見直し。

A

●令和7年度以降の方向性

・麴づくりは日数を必要とし、親子が続けての参加は難しいが、作業工程を見る機会を持ちたい。

・5倍麴で作る美川味噌は甘く美味しいと評判。味噌づくりに参加する事で発酵食品への愛着が深まり、美川味噌の会の後継者育成へつなげたい。



※麴づくりは美川地域の風物詩



※5倍麴での味噌づくりは
美川ならではの！



※大型ミンサーを使って・・・