

マルコメ美麻高原蔵 みそ仕込み・ みそ食べ比べ体験教室

ひとくちにみそと言っても、お店に行くたくさんの種類が並んでいます。さて、どんな違いがあるのでしょうか。みそには「米みそ」「麦みそ」「豆みそ」と原料による違いがあったり、甘かったり塩辛かったりという味の違いがあったり、仕込んでから熟成させる期間の長さによって色や香り、味が変わるという違いがあります。今や全国に出まわるみその約半分が、ここ長野県で生産される信州みそ。そんな当地において、和食には欠くことのできないみそについて、実際に仕込みの体験をしたり、食べ比べをしておみそについて学んでみませんか。おみそを好きになることまちがいないです。



休 館 日	月曜日(不定期の休館あり)
所 要 時 間	約90分
対 象	小学校高学年以上
対応可能人員	24名まで

① プログラムの流れ

- ①みそ仕込み教室(約45分)
1.5kgのおみそを仕込みます。
- ②みそ食べ比べ教室(約45分)
9種類のおみそを食べ比べて、おみその種類の違いや、味の違い、熟成期間の違いを学びます。



Learning Point

探究学習のポイント

事前学習

課題の明確化

特別な準備は必要ありません。
ご自宅でご使っているみそはどんなみそでしょうか。
よく見て見ましょう。
写真を撮って持参するとさらによいでしょう。

現地学習

答えを導く

- ①みそ仕込み教室: 蒸した大豆をつぶして、米こうじ、塩、種みそをよく混ぜて1.5kgのみそを仕込みます。
- ②みそ食べ比べ教室: 9種類のみその食べ比べをします。

事後学習

掘り下げる

仕込んだみそは持ち帰って、ご自宅で熟成させます。熟成させながら好みの熟成度合いが見つかるということです。



マルコメ美麻高原蔵

みそ仕込み・みそ食べ比べ体験教室

事前学習

課題の明確化

特別な準備は必要ありません。ご自宅で使っているみそはどんなみそでしょうか。よく見て見ましょう。
写真を撮って持参するとさらによいでしょう。

現地学習

答えを導く

- ①みそ仕込み教室：蒸した大豆をつぶして、米こうじ、塩、種みそをよく混ぜて1.5kgのみそを仕込みます。
- ②みそ食べ比べ教室：9種類のみその食べ比べをします。

事後学習

掘り下げる

仕込んだみそは持ち帰って、ご自宅で熟成させます。
熟成させながら好みの熟成度合いが見つかるといいですね。