

新たなみそづくり Part I

バイオサイエンス科 課題研究 農産加工班

【研究目的】

本校では、長年味噌づくりを行っている。雑菌繁殖の危険性が少ない冬場に麴作り、仕込みまでを行い約半年の熟成期間を経て、11月の創立記念祭で販売している。

そこで、同様な時期での味噌づくりの体験、また同時に甘・中・辛の3種の味噌づくりを行うことにした。そして、味噌づくりには不向きな夏場の製造にもチャレンジした。

【研究方法と成果】

① みそづくりの体験（3種類のみそ）

授業で経験したみそづくりを基に自分たちで再度取り組むことを第1目標にし、同時に本校では製造していない3種類（甘口・中辛・辛口）のみそづくりに挑戦した。



② 夏場のみそづくり

雑菌の混入の危険性が高い、急激な発酵による変性が起こる危険性などの理由により、一般的には行われない夏場のみそづくりに取り組んだ。

製造の際の衛生面には、より徹底をした。その結果、カビの発生などは起こすことなく製造は成功したが、熟成があまり進まず、みそ独特の風味にまでは現在至っていない。

現在も熟成途中である。

- ・米麴づくりと大豆処理



- ・混合と樽詰め



- ・現況



【まとめ】

一般的に製造されている甘口・中辛・辛口の3種類のみそを製造することができた。また、難しいとされる時期の製造にも積極的に取り

組み、現時点では成功したと言える。今後の本校でのみそ製造にも良い変化を与えるきっかけになった。

また、本校でのみそづくりの授業に興味を持ち、生徒自らが本プロジェクトに取り組んだことは大変興味深く重要な点と思う。

本科でも様々なカリキュラムが展開され、生徒に多くの経験を与えているが、このように生徒の研究活動につながるような授業展開をしていきたい。
(指導教諭 北之防)