

3年生 枝豆の収穫体験 みそ作り

3年生が遠藤農園で、枝豆の収穫体験を行います。粒のそろった立派な枝豆を収穫し、葉っぱをとりました。明日は、全校で野田の郷土料理の「ごじる」を食べます。鞆むきは、4年生と6年生が担当します。



大豆と麴、塩を使い味噌作りに挑戦します。大豆は野田産、麴は黒酢米を元 PTA 会長が麴菌を付けて培養したもの、塩は斉藤商店から購入したものを使用しました。大豆をつぶし、麴を混ぜ、塩を入れ丁寧に味噌団子を作り、樽に仕込みました。1年後には、地元の天然素材のみ無添加の味噌が出来上がります。楽しみです。保護者の皆様及び農政課の方々ご支援ありがとうございました。

