

<エコポリスセンター 地域エコロジー講座 詳細メニュー>

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、人数・実施場所については、三密(密集・密接・密閉)を避ける対策を実施の上、お申し込みください。参加者はマスク着用、手指消毒等、新型コロナウイルス感染症拡大防止にご協力ください。また、メニューによってはオンライン講座も実施しております(時間短縮および内容に一部変更あり)。ご希望の方はご相談ください。

No.	25	主な対象	小学3年生以上向け(あいキッズ、寺子屋など) 一般区民向け(町会・自治会・サークルなど)
タイトル	大豆ってすごいぞ～手前みそを作ろう～		
テーマ	地産地消、栽培	形式	講義+体験
所要時間	1時間半～2時間(大豆を煮る時間は別)	人数	10名～40名(要相談)
推奨実施時期	通年		
講師・費用	エコポリスセンタースタッフ以外の専門講師(NPO法人センスオブアース・市民による自然共生パンゲア)	講師派遣数	2～4名
ねらい・内容	<p>■ねらい 日本人の食生活に欠かせない伝統食品であるみそを、大豆とこうじと塩だけで、手作り体験をする。大豆からできるたくさんの食品の中で、調味料のみそ、しょうゆは今では世界で使われる調味料となっている。</p> <p>■内容 <紙芝居> 「花ちゃんと豆っこ」時間がある場合、読み聞かせ。 <「大豆ってすごいぞ」映像を見る> 大豆の加工品、栄養、歴史、自給率、輸入、フードマイレージなどを学ぶ。 <みそづくり-みその作り方の説明を聞く> 煮てある大豆を使って、よくつぶし、塩こうじを混ぜて、みそ球を作り、樽に当てて空気を抜いて入れる。順序よく作業する。</p> <p><ふりかえり> ・みそを作って、感じたこと、わかったことなど、出し合う。</p>		
依頼元にご用意いただく材料等	<p>①みそづくりの材料の割合 5kg仕上りの内訳 (大豆1.2kg 対 こうじ1.3kg 対 塩0.6kg) あとは、仕上げ量によって倍加していく。 ②樽詰め最後の消毒用塩1kg(上に乗せるだけ) ③参加者の服装-エプロン・三角巾・マスク着用 ・ポリ手袋(申込者が用意するか、指導者が持ち込む) ・みそ樽-大きさ 作る量に応じて。 ・消毒液・体温計 入り口で。 ・黒板用磁石 20個</p>	講師側準備物	<p>①プレゼン用SDカード ②紙芝居「花ちゃんと豆っこ」 ③みその作り方-掲示物 ④相談の上、すでに作り上げたみそ持参。 ⑤消毒用アルコール(みそを詰めた最後のみそ樽の消毒など。)</p>
依頼元に必要な設備・機材	<p>①作業台 ②椅子(人数分) ③ホワイトボードとボード用ペン ④ガス台3～5台、作業用テーブル、人数による ⑤調理室(水道設備がある場所) ⑥スクリーン・プロジェクター・PC</p>	実施場所	室内で人数が密にならない広さの会場・調理室
依頼元必要スタッフ数	参加者20名につき1名(小学生3年以上、要相談)		
打ち合わせ	<p>【対応時間】9時～17時 ・電話かメールで連絡がとれるようにお願いいたします。NPO法人センスオブアース・市民による自然共生パンゲアのスタッフからご連絡差し上げます。場合によっては直接会場で下見・打ち合わせをさせていただきます。</p>		
その他	<p>講師謝礼につきましては、エコポリスセンターにて負担いたします。 ★確定した【参加人数・班人数】を開催10日前までにご連絡ください。</p>		