

＜エコポリスセンター 地域エコロジー講座 詳細メニュー＞

No.	38	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	手前みそをつくろう～大豆由来の伝統食品から食の問題を考えよう～(SOE)		
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	NPO法人センスオブアース・市民による自然共生パンゲア(無償)	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。</p> <p>＜「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。</p> <p>＜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。</p> <p>②樽詰め最後の消毒用塩1kg(上に乗せるだけ)</p> <p>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プロジェクター ②スクリーン(無ければプロジェクターを投影できる白い布や壁) ③プロジェクター用・パソコン用の台 ④延長コード ⑤HDMIケーブル ⑥作業台 ⑦参加者用机・椅子 ⑧ホワイトボードとボード用ペン ⑨ガス台3～5台、作業用テーブル、人数による ⑩調理室(水道設備がある場所)</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。</p> <p>★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>		