

## 11月22日(火) みそ作り

今日はランチルームでみそ作りをしました。  
始めにそのままの大豆と一晩水につけた大豆を触り、違いを見てみました。大きさや硬さ、匂いの違いに気づき、お友達と話していました！



そして実際にみそ作りを見学しました。

これまでの話の中で“麴”と“塩”と“大豆”から味噌ができることを知っていた子どもたちは、潰した大豆に塩と麴を混ぜていく様子を見学しながら「そんなに入れるの!」「雪みたい!」など驚きの声がたくさん聞こえていました☆

これからしばらく暗いところで保管し、発酵させることで出来ていくことを聞いた子どもたちは「え～、食べられないの?」悲しそうな声も聞こえましたが、去年のきりん組が作った味噌を見せてもらうと、その色の違いに驚き、しばらくねかせることを納得したようでした(笑)