

「味噌」を通した食文化の継承と食育の推進 (第4回食育活動表彰 消費・安全局長賞受賞)

の だ
合資会社野田味噌商店 (愛知県)

合資会社野田味噌商店は、愛知県豊田市で昭和3(1928)年の創業当初から、伝統の木桶熟成にこだわった味噌作りを行っています。

平成4(1992)年に、小・中学生、大学生などの若い世代に食文化を継承し、彼らの郷土愛を醸成することを目的に、体験に基づいた食育活動として味噌蔵見学を開始しました。自社の味噌蔵見学に加え、平成22(2010)年には、豊田市の郷土料理である五平餅^{ごへいもち}¹の歴史や作り方を伝承するため、地域の飲食店と連携し「とよた五平餅学会」を設立するなど、地域の郷土料理も含めた食文化の伝承に努めています。

平成23(2011)年からは、市内の小学校で大豆栽培から始める味噌作りを行い、学区内の中学校で五平餅作りをするという、小・中学校連携事業を続けています。味噌の原料である大豆の生産から体験することで、環境と調和した生産活動の重要性や、食料の生産から消費等に至る食の循環への理解が深まっていると感じています。

また、若い世代を中心に手作りの良さを伝えていきたいという思いから、親子や一般の方でも手軽に仕込みから熟成まで味噌作りを体験できる、味噌作り体験事業「みその学校」を平成29(2017)年から全国で開催しています。味噌を題材に伝統的な食文化の伝承、国産食材を用いる重要性、食材を生産する地域農業に対する理解や食に関する感謝の念を深める取組を実施しています。

味噌蔵見学を始めた当初から、見学の最後に鰹節でだしをとった味噌汁を提供する「一杯の味噌汁運動」を行っています。この活動により、味噌汁を通して、朝食をとる習慣や、朝から心のゆとりを育んでもらうことを目指しています。また、簡便化志向も考慮し、愛知県産大豆を原料とした豆味噌や鰹節や昆布のだしを使用したインスタント味噌汁を開発し、味噌蔵見学者へ配布する活動等を行っています。

令和2(2020)年度は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大への対応として、手持ちカメラを使って、話をしながら味噌蔵をまわるオンラインでの味噌蔵見学や、体験者の自宅に味噌仕込みセットを送付し、テレビ電話等で指導をしながら味噌を仕込むオンラインでの味噌作り体験の取組を行いました。

今後も、日本の伝統食品である「味噌」や郷土料理の普及活動を行い、伝統的な食文化を守ることの意義を若い世代へつないでいきたいと考えています。

家庭の味と地方性

手前みそという言葉があるように、みそは小規模で製造が可能なことから、「家庭の味」のような小スケールでの製造が可能です。そのため、地方の名前を持っていたり(仙台みそなど)、材料の名前が入っていたり(麦みそなど)、食べ方が入っていたり(なめみそなど)と、驚くほどの多様性を持っています。

(出典) 国立科学博物館 特別展和食 公式ガイドブック p76



味噌蔵見学の様子



味噌仕込み体験

1 うるち米をつぶし、餅のような状態にしたものを平たくして串にさし、味噌タレをつけて焼いた郷土料理

(農林水産省：うちの郷土料理「五平餅」^{ごへいもち} https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/goheimochi_aichi.html)