

原材料からの調味料(醤油・味噌・甘酒)作り

事業実施主体:ももクリ佐倉(千葉県)

- 新型コロナウイルス感染症の影響により、地域の住民や子供達が集まる機会が減少し、日本の食文化の基礎である醤油作りや味噌、甘酒作りに触れる機会も減少。
- このため、参加者自ら有機米や大豆を育てる農業体験を行い、収穫した有機米から麴を作り、収穫した有機米や大豆から日本の食文化の基本となる醤油や味噌、甘酒を製造し、参加者全員でその試食を行った。

千葉県



佐倉市

【取組の内容】

- 醤油及び味噌、甘酒の原材料となる有機米、大豆の農業体験
地域の住民が、味噌、醤油甘酒製造の原材料となる有機米、大豆を収穫までの一連の農業体験を行った。
米については、竹炭等の肥料を混ぜ込んだ土作り、畦や田んぼの草刈りも除草剤を使用せず、食卓にごはんが並ぶまでの過程を実践する。
大豆についても、畑の土作りから実践し、種まきから収穫までの過程を体験した。



- 醤油、味噌、甘酒作り
参加者が育てた有機米、大豆を使用して麴を作り、醤油、味噌、甘酒を手作りした。
大人も子供も一緒に当たり前に使っている調味料を一から作るにより、その難しさや楽しさを体験するとともに、出来上がった調味料をみんなで試食をすることにより、伝統的な食文化の理解や共食の楽しさ等を知る機会となった。



(麴造り)



(味噌仕込み)



【取組の成果】

- 醤油作り
麴作りから醪(もろみ)になるまでの一連の工程を体験することで、日本ならではの調味料である醤油についての理解関心の向上につながった。
- 味噌・甘酒作り
麴作りから、甘酒作り、味噌の仕込みまでの一連の工程を体験することで、日本ならではの調味料である味噌甘酒についての理解関心の向上につながった。

＜参加者の声＞

「調味料によって使用する菌が異なること、菌の働き、さらに大豆・米・塩と菌の組み合わせや加工方法の違いで醤油や味噌・甘酒が作られることを知ることができた。」

【事業の目標】

- 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝える者を増やす。
事業実施前 44%
→事業実施後 74%
- 佐倉産を意識して農産物を購入する者を増やす。
事業実施前 32%
→事業実施後 76%

