

世界にひとつだけのみそ

出雲市立大津小学校 六年 松浦 遙音

私は、四年生の秋、大豆の収穫体験に参加しました。今まで、大豆畑をじっくりみたことがなかった。たのでも興味がありました。大豆畑に行くと、茎と葉とさやがおうと色でかれかけた大豆が畑一面に広がっていて、こんなにかれていて大丈夫？と不思議に思いました。でも、このかれ始めた時が収穫の時期だそうです。また、大豆の収穫は、さわか

ら一つ一つ実を取り出すのではなく、株ごと根元から引きぬいて収穫することにも驚きました。根がすごく張っていて、引きぬくのにすごく力がいり、時間もかかりました。収穫した後、稲と同じように株のまま干しをしました。大豆を収穫するためには時間も労力もかかることが分かりました。

その年の冬、みそ作り体験に参加しました。この日のために、私たちが収穫した大豆を大切に保管してくださっていました。私たちは

ゆでた大豆をミンチミキサーでつぶし、こ  
じと塩、大豆の煮汁を加えて混ぜました。そ  
して、混ぜ合わせたものをおにぎりのように  
丸め、たるの中に投げ入れました。空気をと  
ばし、こうじきんの働きをよくするための工  
夫と知りずした。このたるを家に持ち帰り、  
みその上に重しを置き、秋まで冷暗所で大切  
に保管しました。みそのことが気になって、  
時々、ふたを開けて中を見ると、汁がたくさ  
ん出ていました。心配になって調べてみると

それは、「たまり」といって、発酵が進ん  
でいるという証拠だと分かり安心しました。  
一年後の秋、ドキドキしながら、みそたる  
のふたを開けました。じゅく成したみそのい  
いにおいがしてきました。私は、そのみそで  
しん汁を作りました。今まで食べたみそ汁の  
中で最高の味と香りで、ご飯が進みました。  
そして、私が作。たみそを、たくさんの人  
に食べてもらい、とても好評でした。学校の  
先生方にも食べてもらい、私が作。たみそは、

「わざわざかくて溶けやすい」「みそのような香  
りとこくのある味あいがある」「塩味がきい  
ていてキリツとした味」と感想をもらいまし  
た。手作りのみそは、みそ汁を引き立ててく  
れると言ってもらえて、とてもうれしかった  
です。手作りのよさを感じました。

手作りのみそは、大豆の種植えから始まり  
およそ二年の年月がかかります。手作りのみ  
そがおいしいのは、長い時間と多くの手間を  
かけて作った世界だった一つしかない味だ

かりです。お店にたくさん野菜がならんで  
いますが、みそ作り体験を通して、今まで同  
じように見えていた野菜も、それぞれの生産  
者の気持ちがこもっていて、一つ一つ形や大  
きさ、色、味がちがう個性豊かなものに見え  
てきました。作る立場のことを知ること、  
毎日の食事がもっとおいしくなると思いまし  
た。私たちに安心安全でおいしい食品を作っ  
てくださるみなさんに感謝して、これからの  
食事をよりおいしくいただきたいと思えます。