

地区名:新開地域・上中入

お宝認定

仲間で味噌づくり



「皆で作ると楽しいね~」
おしゃべりしながら味噌
づくり。

味噌にする大豆は種から
育てます。地域の休耕田などを利用
して味噌用の大豆を作っています。



上中入や野中の方を中心に、お友達も招いて毎年味噌づくりを行っています。味噌に使う大豆は地域の休耕田を利用して自分たちで育てた物を使っています。

たくさん大豆を使うので、苗植えも草取りも味噌づくりも少人数ではとてもできませんが、皆で協力しながら和気あいあいと楽しんでいます。

「昔はこうやって各家を回って味噌作ったよね。煮たばかりの大豆もらって食べるのうれしかったね」「豆を踏んで潰したね。わらじだったから熱かったよね」と昔話にも花が咲きます。

苗植え・草取り・収穫・脱穀、そして味噌づくりと、集まる目的、理由が自然と生まれて定期的に集えるところがいいですね！草取りなども一人ですると辛いですが、皆でやるから楽しみになりますね。豆から作った味噌は格別のおいしさですね！



[意味付け] 学び、文化伝承、仲間づくり、情報交換、環境美化