



豊田市立萩野小学校たより

第293号 令和4年3月22日発行

萩野の子



学校 HP 携帯サイト



醤油づくりにチャレンジ「醤油しぼり」

3月3日

4月23日に塩と麴、水を混ぜて樽に仕込んだ醤油。天地返しを繰り返して行い、順調に発酵が進み、3月3日に「しぼり作業」を行いました。講師の井上時満さん（通称トキさん）の指導を受けながら行いました。まずはできた「もろみ」を、適量のお湯で薄め、麻袋に入れて何層にも重ねて「船」と呼ばれるしぼるための器具に入れました。すると船の下の部分から、ちょろちょろと醤油が出てきました。さっそく味見をしましたが、色が薄く思ったほど塩気がなく、「コップ1杯飲めそう！」という子ども達の感想でした。その後、船の上に板を乗せて、ジャッキで圧力をかけながら、さらにしぼっていきました。徐々に色が黒くなってきて、醤油の味も濃くなってきました。

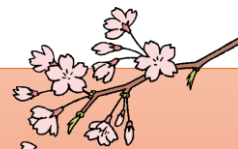
しぼった醤油は、この後「火入れ」を行います。しぼりたての醤油「生醤油」は貴重なので、火入れをする前にとっておいて、小さな容器に入れて持ち帰りました。火入れは、しぼった醤油に熱を加え、不純物を取り除くために行うそうです。完成した醤油は、一週間ほど寝かしたあと、瓶に詰めてオリジナルラベルを貼って持ち帰りました。自分たちが1年かけて完成させた“手作り醤油”、ぜひ味わってください。

醤油作りでは、講師のトキさんをはじめ、地域の皆様に大変お世話になりました。また、この活動は萩野小学校後援会事業として実施しました。ありがとうございました。



卒業おめでとうございます！

令和3年度卒業式 3月18日 卒業生を送る会 3月16日



3月18日に卒業式が行われ、2名の卒業生が本校を巣立っていきました。萩野小での6年間の思い出を胸に、中学校でも個性を発揮し、活躍してくれることを期待しています。

16日には、卒業式に先立って在校生が中心になって企画・準備した卒業生を送る会を実施しました。これまでお世話になった卒業生に感謝の気持ちを込めて、出し物やゲーム、思い出ムービーの鑑賞等を行い、楽しい思い出を作ることができました。

