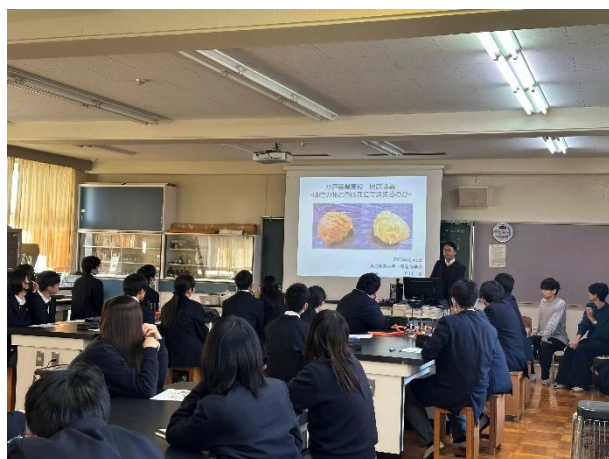


12月5日 対面セミナー

今年度、3回目のセミナーでは『味噌の味と色はなにで決まるのか』というテーマで1・2年生に講義をしていただきました。今年の完成した味噌をもとに、次年度では『どのような味噌をつくりたいか』を生徒に考えるきっかけをいただきました。上手くいった点、改善点を科学的な視点でフィードバックしていただき、生徒の深い学び、探究の場となりました。

今の2年生は、3年【課題研究】にて、今年の味噌を活用すべく、明確なテーマを決めて、方法を模索する生徒もおります。また、1年生は2年にみそ製造を1年間通して行うので、今年以上により良い味噌が作れるように、今から気合い十分です。

応用生物科学部 醸造学科 吉川教授、大学院生と学部生の生徒さんたちのおかげで本校生徒にとって、有意義な機会となりました。今後も結びつきを強め、理に合った製造と化学的な分析をすすめ、フィードバックできる体制作りを構築し、自分で工夫し考えられる生徒の育成を目指します。



感想（一部抜粋）

・みそは赤味噌、白味噌しか知らなかったが、今回のことで麹の種類や発酵の時間で色や味が異なることが分かった。水農みそも近い味の味噌があるのだと分かった。毎年、同じ作り方でも麹の発酵で変化することが面白いと感じた。

・日本全国のみその名前や特徴が分かった。みそは発酵する前はただの塩味だが、微生物によってうま味や風味が生まれるので、微生物のことを偉大だと見直した。

・みその色や味がどうしたら変わるのか、様々な種類の味噌があって、それぞれの栄養価の違いも知り、前よりもみそのことをしることができた。

・みそは米・麦・豆があってどれも糖が関わり、糖が大きいほど、みそが美味しくなることが分かった。みそは熟成期間を経て、糖の量が変わり、熟成期間が長いほど味、色、香りの違いが生まれることが化学的にも分かった。