

地産地消の取り組み

愛の詰まった 手作りみそ



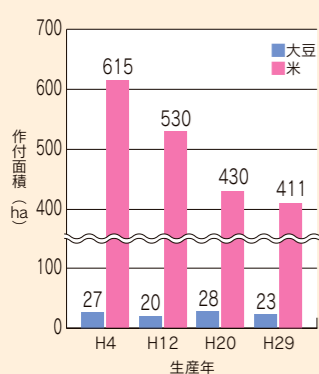
佐藤 八重子さん
(生活改善グループ味菜の家)

可児の大豆を広めたい

昔から可児市では、米や大豆が盛んに作られていました。近年、米は減反傾向にあります。大豆は変わらずたくさん採れていたこともあって、平成4年からみそ造りを始めました。

大豆は畑の肉と呼ばれるほど栄養価が高い食品で、みそも健康に良く、脳の発達や運動能力の向上をはじめ、成人病の予防にも効果的とされます。その大豆のすばらしさを子どもたちにも伝えるため、小学校で豆腐作りなどを行っています。大豆が豆腐やみそ、しょうゆなどさまざまなものに変身することに、とても驚くんです。可児市の大豆をもっとPRしていきたいですね。

可児市の大豆と米の作付面積



(岐阜県農林水産統計年報より)

愛のエッセンス1 地元のもので作りたい

現在、65〜77歳の15人で活動しています。設立当初からのメンバーではありませんが、先代たちの「地元で採れる大豆を使ってみそを造りたい」という思いを引き継ぎ、活動しています。みんなこのみそを食べてファンになり、携わりたいと思って参加しました。

みそは可児市産の大豆とお米を使い、手作りにこだわっています。これからも地産地消・安心安全のおいしいみそを造っていきます。

愛のエッセンス2 みそへ込める思い

みそ造りはしっかりとこねることが大切です。漬した大豆とこつじに塩を混ぜてたくさんこねるので、腕や肩が痛くなりますが、それでもおいしいみそをたくさんの人に食べてもらいたいです。「おいしくなれ、おいしくなれ」と思いを込めて造っています。

子どもたちが、給食でこのみそを使った「可児のみそしる」を楽しみにしているという声を聞くと、とてもうれしく思います。残さずきれいに食べてくれると、頑張って造らないといけないと思えます。

子どもたちも大好きな味

市内の小中学校では、給食で「可児の手づくり味噌」を使った「可児のみそしる」が登場します。可児の特産品の里芋も食材として使われ、子どもたちに人気のメニューです。地元の人から手作りで気持ちを込めて作ってくれたことに感謝しながら、みんな残さず食べています。

各小中学校からリクエストされるおすすめ献立の汁物では、「可児のみそしる」が第1位！子どもたちにも、ふるさとの味は人気です。



みんなで食べるとさらにおいしいわ



ごちそうさまでした。
おいしい給食ありがとう

おすすめ献立「汁物」ランキング

順位	メニュー
1位(9票)	可児のみそしる
2位(3票)	アルファベットスープ、ラーメンの汁
3位(2票)	カレー、キーマカレー、中華スープ、豚汁
4位(1票)	白菜汁、五目うどんの汁 他

市内小中学校 16校、全29票(13校が複数回答)



どんな味がするかな?



み〜んな このみそが大好きなんです

