

中学部 3 学年総合

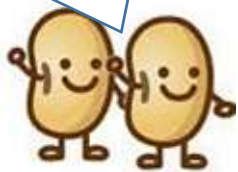
「白河をもっと知り隊！」

～根田醤油合名会社～

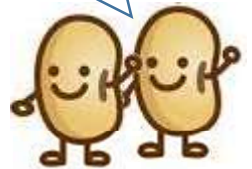
3 学年の総合では『白河の文化や歴史をもっと知ろう』をテーマに白河ラーメンやダルマについて調べ学習をすすめてきました。そして、ラーメンの味である醤油や味噌はどうやって作るのか？その疑問を探るため、6月1日（水）に校外学習で根田醤油合名会社に赴き、醤油の作り方を聞いたり、味噌作りの体験活動を行ってきたりしました！

大きな醤油樽を見たり、醤油の匂いを嗅いだり、大豆と麴を一生懸命に混ぜたりと、肌で醤油と味噌の作り方を感じてきました。みんな充実した表情を見せ、秋には自分たちで作った味噌が食べられるようになるということで、とても楽しみにしている様子でした。

まずは、映像で味噌と醤油の作り
方について勉強しました！



醤油の樽も
見学！いい香
りがしたよ。



味噌作りでは、大豆、麴、塩、水
を混ぜる工程を体験しました。



手作りみそは
美味しいよ！
味噌汁もサイコー！

