



市公式キャラクター
『エーナ』



恵那市役所報道発表資料

令和8年1月23日

所 管	農林部農政課		
担 当	杉山	問い合わせ	0573-26-6831

報 道 機 関 各位

小学校でのみそ作り体験について

小学生がみそを仕込む体験を通して、発酵のしくみや食の大切さを学ぶとともに、地域の農業や食文化への理解を深めることを目的に、みそ作り体験を下記の通り実施します。なお、初の試みとして小学校6校で、発酵食品ソムリエの会の会員が講師となり行いますので、ぜひ取材くださいますようお願いいたします。

記

1. 実施日時

実施校	学年	実施日	時間	講師
東野小学校	3	1 月 14 日 (水曜日)	9 : 20～11 : 10	J A食農リーダー
飯地小学校	3・4	1 月 22 日 (木曜日)	10 : 40～12 : 15	恵那市発酵食品ソムリエの会
中野方小学校	3	1 月 23 日 (金曜日)	9 : 35～12 : 15	J A食農リーダー
山岡小学校	5	1 月 29 日 (木曜日)	9 : 25～11 : 15	恵那市発酵食品ソムリエの会
恵那北小学校	3	2 月 5 日 (木曜日)	9 : 25～11 : 15	
長島小学校	3	2 月 13 日 (金曜日)	10 : 40～12 : 15	
武並小学校	3	2 月 20 日 (金曜日)	10 : 40～12 : 15	
岩邑小学校	3	2 月 26 日 (木曜日)	9 : 35～11 : 25	
上矢作小学校	3・4	1月下旬～2月上旬(調整中)		石川農園



市公式キャラクター
『エーナ』



恵那市役所報道発表資料

令和8年1月23日

2. 実施内容

恵那市発酵食品ソムリエの会の会員などが講師となり、希望のあった小学校でみその仕込みを行います。仕込んだみそは、学校にて保管、10月以降に蔵出しを行います。みそは、各小学校にて調理実習での使用や各家庭への持ち帰りを予定しています。

3. 授業の流れ（発酵食品ソムリエの会の会員が講師の場合）

1 時間目

- ①講師の紹介（5分）
- ②みそや発酵について説明（10分）
- ③みその仕込み手順説明（15分）
- ④ゆでた豆やこうじなどの材料の説明（15分）

2 時間目

- ①エプロンをつけて作業開始（5分）
 - ②豆をつぶす（15分）
 - ③②とこうじと塩を混ぜる（15分）
 - ④③を丸めてたるに詰める（10分）→保管
- ※状況により時間が前後することがあります。

4. 取材可能日

日時：令和8年1月29日（木曜日）午前9時25分～11時15分

場所：山岡小学校

その他：撮影不可の児童はいません。

別日をご希望のされる場合は、農政課担当までご連絡ください。

5. 見どころ

2時間目に児童らが作業を始めます。ゆでた豆をつぶす様子や、材料を混ぜた後にこぶし大に丸めてたるへ投げ込む様子などが見どころです。