

4月30日（木）

きょうは“川口みそ汁”に使われている「川口みそ」についてのお話をします。川口市は江戸時代、みそ作りがたくさん行われていました。そのあと、ほとんど作られなくなってしまいましたが、20年ほど前からみそ作りが復活しました。

きょうのみそ汁に使っているみそは「麦みそ」と「米みそ」を合わせた「合わせみそ」で、麦みその香りと米みその甘味、両方のいいところを味わうことができます。川口みその味を知りつつ、しっかり残さずに食べましょう。

また、きょうは、みそを作ってくれた株式会社アライさんから、みその歴史やどのように作られているかの動画ももらっています。この後、担任の先生方は動画の再生をお願いします。