

明成高校のご協力で行った味噌作り体験。短い時間ではありましたが、食文化創志科の3年生から手順等を教わりながら、作業を進めました。「肌色大豆が半年後茶色い味噌になることが不思議だ。麴の力はすごいと思った。」「今は当たり前のように人と面と向かうことに抵抗がある食事。しかし、高校の先生もおっしゃっていたように、食べ物を食べる、つくるなど「食」に関わることは、時に人の励みになり、時に人をつなぐ力になる、明るくて楽しいすてきなものなんだと、今回の味噌作りで感じる事ができた。」など、他にも「食べる」こと「作ること」に対して前向きな感想がたくさんありました。おみやげのパンも美味しくいただきました。また、お忙しい中、生徒たちと一緒に活動して下さった保護者の皆様、ありがとうございました。

