

3月7日(木)食文化の授業で、1年生が味噌を仕込みました。

岡崎の特産物といえば「八丁味噌」。調理国際科では毎年1月から3月にかけて、1年生が味噌を仕込んでいます。今年も例年と同様に豆みそと米みそを仕込みました。大豆とこうじ、食塩から作る味噌の味は、作り手と作る環境に大きく影響を受けます。「令和5年度調理国際科1年生の味噌」の味が判るのは半年から1年後。楽しみですね。



↑①生の大豆を丸1日水に浸け、その後、柔らかくなるまで、3~4時間煮ます。



↑④固く握ってみそ玉を作ります。→みそ玉



↑③塩きりこうじ(こうじと食塩を混ぜたもの)とつぶした大豆をよく混ぜて…



↑②柔らかく煮た大豆を、すりこ木や手で粒がなくなるまでつぶしています。

エイッ!



↑⑤消毒した容器にみそ玉を投げつけるようにして空気が入らないように入れます。上からもしっかり押さえないと、かびがたくさん生えてしまいます。



↑⑥最後に空気に触れないように一番上に蓋をします。今年は、酒粕で覆ってみました。来年の日本料理の実習や3年生での総合調理実習で使う予定です。

卒業
おめでとう!

去る3月1日(金)第75回卒業証書授与式が行われ、調理国際科3年生34名が卒業し、同時に調理師免許証が授与され岩津高校を巣立ちました。4月からは料理をとおして、多くの人に幸せをお届けできる調理師として頑張ってくれることを期待しています。卒業おめでとうございます。

