



教育関係者・事業者部門
《農林漁業者等》

消費・安全局長賞

季の野の台所

(愛知県) 活動期間 25年

もろみの入学式から始まり成長過程を支えた後に卒業式を迎え、立派な醤油に進学するまでを見届ける、人と発酵の共存、共栄、共育の軌跡。

時間と仲間が味を作る

小麦、大豆を栽培し、複数のグループに醤油麹と塩で仕込むもろみから醤油絞りまでを一貫してサポート、指導しています。フェイスブックで「手作り醤油を仕込もう、絞ろうの会」を立ち上げ、参加者からの途中の相談事や様子を投稿し合うことで、醤油を育てることへの励みと安心、ワクワク感を共有しています。



みんなで達成感を共有

みんなが主役になれる体験

大豆と小麦を麹にして、仕込んでから醤油になるには、およそ1年かかります。その間、何度も「もろみ」の世話をしながら少しずつ醤油に成長していく姿を共有することで、自分も関わったという主体性と、みんなで作業することによる協働の心の醸成にもつながっています。



醤油絞り体験の様子

もろみの手入れのお手伝い



生まれたてのもろみ

心も畑も耕せる農家でありたい

長年、大豆を育て、味噌作り教室を行ってききましたが、「醤油も」との思いから、試行錯誤を重ね、やっとここまでできました。醤油作りのメインは「絞り」。醤油が滴る様子をみんなで共有、できた醤油はお分けしなくなり、参加した人の周りはあたたかな空気で満たされます。

感動の瞬間
「醤油絞り」



絞る



絞りたての醤油完成!



手作り醤油に携わってくださる皆さんは、どなたもとてもあたたかで雰囲気も和やか、そこの空気は清々しくエネルギーに満ちています。そんなみなさんのおかげでいただいた今回の受賞に感謝しつつ、醤油と共に分かち合いたいです。

季の野の台所 森川 美保