

# はと組クラス食育

2025年7月18日

## 「味噌づくり 発酵を知ろう！」



6月5日の味噌

6月に仕込んだ味噌が  
どうなっているかな？  
マルコメさんが、  
発酵しておいしくなるよと  
言っていました

発酵って  
なんだろう？



大豆に納豆菌がくっついて呼吸して、納豆に変身！

大豆に麹菌がくっついて呼吸して、味噌に変身！

牛乳に乳酸菌がくっついて呼吸して、ヨーグルトに変身！

いい菌がくっついて、呼吸して美味しくなることが、発酵です★



手には何が付いている？

ばい菌！とみんな答えてくれました！  
ばい菌と麹菌はばい菌の方が強いのでしっかり手を洗って、  
味噌を観察しましょう！



袋が膨らんでいる！  
呼吸している！？(発酵)

お味噌の  
いい香り～



美味しく  
なっている！



完成している味噌と味比べを  
して、はと組の味噌が完成ま  
ではもう少し時間がかかりそ  
う！8月も味噌の観察をしま  
す！楽しみですね！