

日本伝統の味

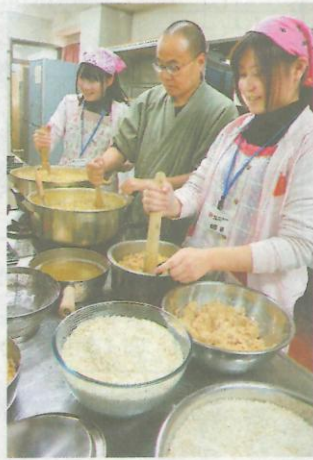
奈良

若手僧侶らでつくる「聖和会」と

若手神職による「県神道青年会」が

6日、奈良市の奈良女子大で、みそ
の仕込みをした。写真。同大の学生らでつ
くる「奈良の食プロジェクト」メンバーら
と、計約30人が手作業で完成させた。

聖和会と県神道青年会は年一回の例会で
親睦を深めている。紙芝居の披露をした年



奈良女子大で若手僧侶・神職

学生とみそ造り挑戦

もあったが、今年は古くから和食の中心と
なり、かつて社寺でも造っていた「みそ」
に挑戦した。

前日から水につけ、柔らかくなるまで煮
た大豆計40キをつぶし、こうじ計20キ、塩
計10キと混ぜ合わせて、仕込みが完成。袋
詰めにして各自で持ち帰った。来年の初夏
には食べごろという。

参加した同大2年、田中七奈海さん(20)
は「大豆をつぶす作業は大変だけど、楽し
く造れた。最近では市販のみそを使うので
貴重な体験ができた」。法隆寺の高田良法
さんは「昔は寺でもみそを造っていたら
うけど、実際に造るのは初めて。どんな味
になるのか、食べるのが楽しみ」と期待し
ていた。

【宮本翔平】