



みそ造り 友情熟成 奈良女大生と僧侶ら

東大寺や大神神社などの若手僧侶や神職ら12人が6日、奈良市の奈良女子大で、食文化を学ぶ学生とみそ造りを通じて交流した。写真。

寺社でも昔はみそを造っていたといい、料理の苦労や食べ物 の大切さを再確認しようと企画。同市にある豊澤酒造の桜井大貴さんを講師に招いた。

鍋で大豆をゆで棒で細かく潰し、塩こうじを加えて団子状にこねる作業を約3時間かけて行った。約半年発酵させれば完成。参加した生活環境学部2年の佐藤瞳さん(20)は「豆を潰すのに想像以上の労力がかかった分、食べるのが楽しみです」と話していた。

読売新聞 2014年12月7日 (奈良県版)