



味噌づくりを通してカーボンニュートラルと 伝統文化の大切さを学ぼう



11月26日、ソーシャルグッドな食生活。地球にやさしい暮らしを始めようをテーマにイベントを実施しました。ライフスタイルを見直すことで生物多様性の保全や温暖化防止を学び、地球に負荷のかからない生活を考えるプログラムです。

こだわり

地元豊田市で、伝統的な豆みそ文化を守り続けている枡塚味噌さんにお越しいただき、地球に優しくカーボンニュートラルに貢献できる味噌づくりの秘訣を伺いました。

木桶や伝統的な製法（天然醸造）にこだわる理由は、どうしても守りたい「味」があり、そのために変えられないものは変えられず、変えられるところは、どんどん変えていけば良いとのことでした。エネルギーに頼らず、糀菌の力だけで熟成させることにより、結果としてエネルギーを使わず、木を大切に使うことで地球に優しくカーボンニュートラルに貢献できることを学びました。



味噌づくり・森歩き



味噌の歴史や種類を学び、実際に豆麴から仕込みました。お昼ご飯では豆みそを使ったお味噌汁を美味しくいただきました。

午後にはトヨタの森を歩き、森も様々な菌の力で健全な森が形作られていることを、見て・触って体感いただきました。



ワークショップ

ワークショップは、各自ライフスタイルを見直して自分たちにできるカーボンニュートラルについて考え、それを宣言。

「でんきをつかうりょうとテレビを見るじかんをへらします」
「ちかくでつくったものをおりょうりしてたべる」といった宣言をいただきました。

