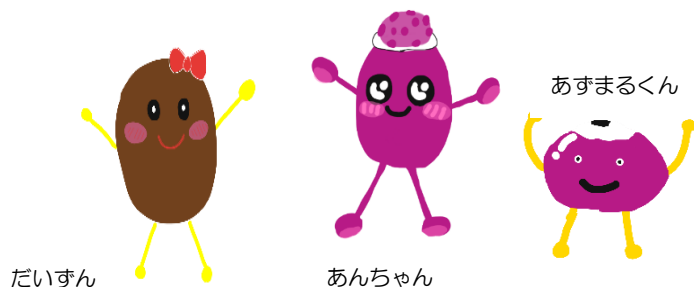


市制 20 周年記念



中島小4年生オリジナルキャラクター



みんなに伝えたい中島のお店



中島小学校

令和 6 年度 4年生の取組

手作業を大切にして昔から引き継いできた『内藤製餡所』



伊勢市に2店舗しかないうちの1店舗である内藤さんの作っているあんこを見ました。さとう入りと入っていないもの、つぶあん、こしあん、季節限定のあんこもありました。



小豆の倉庫

小豆は北海道で秋にとれた小豆を使っています。北海道に実際に見学に行き、小豆を買い付けます。北海道の気候に合わせて18度の冷えた倉庫で小豆を保存しています。



ピカピカな釜

小豆をゆでる釜は、5表(300 kg)と4表(240 kg)ゆでられるものがありました。30年間使っているのにどの釜もととてもきれいです。なぜなら、釜の中を毎日きれいに掃除しているからです。あんこの製造が終わってから半日かけて掃除をしています。

気づいたこと

- ・なぜ掃除に半日もかけるのか。
 - ・手作業だから大変だと思った。
 - ・4時半に起きて仕事をしているのはすごい。
 - ・なぜ掃除にきびしいのか。
 - ・清潔感を大事にしていた。
-
- ・ずっと続いているお店だから
きっと大事にしていることがある。



大事にしていることは何かを話し合いました

手作業を大事にしている

- ・機械はお金がかかるから。
- ・手作業を大事にしてほしいから。
- ・昔から食べてきた人がいるから。
- ・こだわりがあるなら変えない方がいい。
- ・手作業でがんばっている味になるから。
- ・まごころが届くから。



掃除を大事にしている

- ・かまのさびが入るときけんだから。
 - ・毎日掃除しないとカビが生えるから。
 - ・カビが生えると食中毒が起こるから。
- 食中毒が起こると・・・
営業できない→生活できなくなる
お客さんの人気なくなる
昔から買っていた人も悲しむ

お客さんの望むものが届いて、喜んでもらえた時にやりがいを感じます。そのため、特に衛生面に気を付けてあんこ作りをしています。自分の作りたいものとお客さんのほしいものをこれからも作っていきます。あんこ屋は減っているので、これからも続けていきたいです。

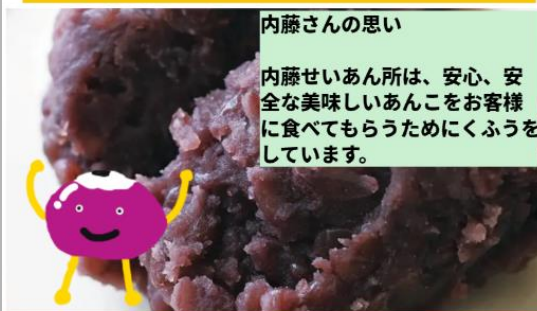


内藤さんの思い

内藤せいあん所



三重県伊勢市に二店舗しかないうちの一品店が内藤せいあん所です。手作業で昔から引き継いできたお店です！



内藤さんの思い

内藤せいあん所は、安心、安全な美味しいあんこをお客様に食べてもらうためにくふうをしています。

わたしたちの思い

僕たちは内藤せいあん所を残していきたいと思っています。

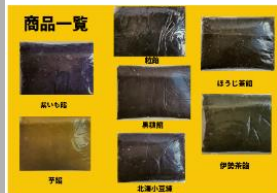
学習したことをポスターにまとめました



30年間使っているかま

半日そうじ

常に道具を綺麗に保ち、衛生管理に徹底した仕事場です。内藤せいあん所は、掃除に力を入れていて、せいけつなところであんこを作っています。



商品一覧

あんこ

あんこ

あんこ

あんこ

あんこ

あんこ

あんこ

内藤せいあん所クイズ!!

問題
内藤せいあん所は何代目まで続いているでしょう？

① 2代目 ② 3代目 ③ 4代目

11月に収穫された北海道の十勝産小豆を使っています。



ないとうせいあんじょ

中島小
2F

ないとうせいあんじょ

☎0596-28-2996
三重県伊勢市二俣1丁目8-1
営業終了15:00

「さいみそ」を手作りしている『しげきや』🍷

「さいみそ」とは、古くから伊勢周辺地域で作られる、細かく刻んだ野菜とみそを合わせたものです。中島小学校の校区では「しげきや」というお店でさいみそが作られています。

しげきやさんに見学に行き、さいみその作り方を学びました。そこでさいみその材料である麴つき的大豆をいただき、さいみそ作りに挑戦しています。



材料 麴、大豆、醤油、砂糖、しょうが、にんじん、きゅうり

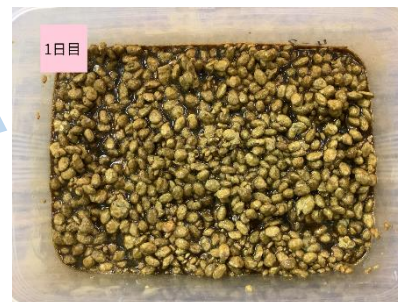
- ① 大豆に麴をつける。
- ② 醤油を入れて繰り返し混ぜ1か月発酵させる。
- ③ 砂糖を入れる
- ④ しょうが、にんじんは刻んでそのまま入れる。
きゅうりは塩漬けし細かく刻んで入れる。



段々と豆の色が変わってきました。醤油をすって大豆が大きくなり、やわらかくなりました。



大豆が全体的にしめるぐらい醤油入れ、かき混ぜる。常温で保管し蓋を完全に閉めないようにする。



地元で愛されている、さいみそが自分たちの校区で作られていることを知り、たくさんの人にさいみそについて伝えて、これからも大切にしていきたい郷土料理だと感じました。また2つの疑問が出てきました。

さいみその「さい」とはどういう意味なのか？

- ・野菜の「さい」・リサイクルの「さい」
- ・ふんさいの「さい」（野菜を刻むから）
- ・残菜の「さい」・関西の「さい」
- ・最高のみその「さい」

惣菜の「さい」？

さいみそはどこから伝わったの？

- ・伊勢にはある
- ・玉城にはある
- ・亀山にはなさそう

伊勢でできた？

11月ごろから作り始めて約1か月かけて12月からさいみそを販売しています。毎年、楽しみにしてくれているお客様のために、一生懸命作ることが大切にしています。

しげきやさんの思い

学習したことをポスターにまとめました

しげきやさんの学習 中島小

さいみそとは、野菜などが入っていて、生で食べるみそです。醤油の搾りかすを食べたのが始まりで、伊勢の他には、金山寺味噌という名前で全国で食べられているそうです。さいみそのさいは、諸説ありますが野菜の菜という説が有力です。

食べた感想

食感はきゅうりが入っていてパリパリしていました。生姜も入っていて、美味しかったです。ご飯に乗せるととても美味しかったです。しげきやさんのおすめは、焼いた豚肉にマヨのせて食べるとおいしいそうです。

さいみそ作りの仕事について

大変なこと
混ぜることが一番大変だそうです。しげきやさんは手作りでやるから体がボロボロになるそうです。

気を付けていること
衛生面等を気を付けながら美味しい味噌を作っています。

お客さんへの思い
お客さんに味噌を美味しく食べて欲しいから自ら手作業で味噌を作っています。

頑張っている理由
常連の人とか、お客さんがいっぱい来てくれるから手作業でも頑張っているそうです。

最初は豆つぶは、焼いた豚肉にマヨのせて食べるとおいしいそうです。

最初は豆つぶは、焼いた豚肉にマヨのせて食べるとおいしいそうです。

最初は豆つぶは、焼いた豚肉にマヨのせて食べるとおいしいそうです。

味噌の材料

一回に買う味噌の量は180L

①大豆に麹菌をまぶしたものと、醤油を樽に入れて手で混ぜる。

②3週間後に、砂糖を入れる。

③刻んだ生姜とにんじんと、塩漬のきゅうりを入れる。（きゅうりは塩抜き）

さいみその作り方

完成

1ヶ月

2週間

3週間

きゅうり680kg に対し塩150kg

材料の画像

しげきや

味噌の材料

大豆、小麦、塩、砂糖、醤油、味噌、きゅうり、にんじん、生姜、塩漬のきゅうり