松本・東筑

五感を働かせた実体験
源池小2年がみそ造り

松本市埋橋1の石井味噌（みそ）で17日、同市源池小学校の2年生約50人が地元産大豆を使ったみそ造りを体験した。ほとんどの児童が初体験。自らの手で仕込みをし、製造工程に理解を深めた。

児童は6、7人ずつの班に分かれ、煮大豆をつぶして、混ぜ合わせた塩とこうじを加え、満遍なく手で混ぜた。拳大のボール状に手で丸めた後、保存容器に空気が入らないように注意を払いながら詰め込んだ。最後に、発酵や熟成の安定を促す「種味噌」を少量加え、それぞれ自宅に持ち帰った。

食べ頃は約1年後。自宅での保管方法もしっかりと教わった。

茅野結さん（8）は「みそは、すぐにできるものだと思っていた。自分で造ったみそを食べるのが楽しみ」と、待ち遠しそうだった。

市の地産地消食育推進事業の一環で、同社は2006年度から小学生の体験学習を受け入れている。本年度も2月中旬までに市内15校約1200人が訪れる。石井康介社長（52）は「みそはスーパーで買うものと思っている子も多い。煮大豆の香りやこうじの手触りなど五感を働かせた実体験が、食の伝統を引き継ぐことにつながる」と話した。

煮大豆、塩、こうじを混ぜ合わせ、拳大に丸める児童たち

中央図書館探検
収蔵庫など見学

松本

意外に詳しいことを知らない図書館のことを調べようと、松本市庄内地区公民館の利用者が「探検！中央図書館」を企画し、利用者9人が17日、同市蟻ケ崎の市中央図書館を訪れた＝写真。同図書館の田中章隆館長と司書職員の説明で、普段は一般市民が見る機会がない収蔵庫などを見学した。

約40万冊の図書や信濃毎日新聞をはじめ新聞などが整然と収納され、いつでも取り出すことができる。ユタ日報など貴重品も多数収蔵されている。

2階の閲覧室はゆったりしたスペースにソファが並び、新着本紹介コーナーにNHK大河ドラマ「八重の桜」関係の本もあった。自分で図書館に来られない人には宅配もしてくれるのが特徴という。

参加した柳沢芳則さん（72）は「以前とはシステムが違っていた」と話した。市中央図書館☎32・0099

知らない松本を発見
参加者募集　3月に松本ロゲイニング

県オリエンテーリング協会は3月30日、制限時間内にグループで地図上に示されたポイントを通り得点を競う「松本ロゲイニング2013」を、松本市のアルプス公園古民家体験学習施設付近を発着点に、南は松本駅、北は島内の山田地区の範囲内で開く。先着順で3月20日まで参加者を募集している。

ロゲイニングはオーストラリア発祥の大規模なスコアオリエンテーリング。アメリカやカナダ、チェコなどで、ワールドカップなども行われている競技で、国内では2002年に上田市の菅平高原で開催されたのが初といわれている。松本は昨春の第1回に続き2回目だ。

当日は、午前10時半に受け付けを始め、11時半から開会式と競技説明。正午にスタートし、午後3時終了。その後、得点を集計する。

競技は、家族、男女混合、女子、男子の各クラス2～5人のグループで実施。地図に記したコース内30の目標場所を徒歩かランニングで通ることが得点となる。デジタル写真撮影による通過証明方式で、ハイキングができる人なら、誰でも参加可能だ。

参加費は大人2000円、学生以下500円。定員先着40グループ。実行委員長の木村佳司さんは「景色のいい場所をコースに組んでいるので、参加者が知らない松本を発見できるのでは」と話す。詳細はホームページ（「松本ロゲイニング2013」で検索）か木村さん☎090・3333・0893（午後7時以降）

（井出順子）

昨年の松本ロゲイニングで地図を見ながら作戦を立てる参加者たち

食器など60点
山形で陶芸展
30日まで

山形村の陶芸グループ「陶遊会」（古畑栄一会長）は30日まで、同村のミラ・フード館で作品展を開いている。会員6人が作った食器や花器など約60点を展示している＝写真。

同会は、村内にあった2つの陶芸グループが合併し3年ほど前に発足。同館にある窯を利用し、月に2度集まり作品を作る。作品展は、1年の集大成と位置づけて毎年1月に開く。

形や模様だけではなく、土や釉薬（ゆうやく）の色、焼き方も工夫し、それぞれの個性を表現。古畑会長（62）は「形や色使いなどを楽しんで見てほしい」と話す。

午前9時～午後10時。月曜休館。同館☎98・3033