

高成大明台仙

みそ汁作りに茶道の作法

仙台みそPR

高成大明台の1、2年生が、みそ汁作りに茶道の作法を取



「みそ道」で実演された茶室

り入れた「みそ道」を実演した。地元
の伝統食材「仙台みそ」を幅広く知っ
てもらおうと、新たなPRの取り組み
として実践した。

実演は仙台市青葉区の市青年文化セ
ンター内の茶室であり、生徒4人が参
加者44人をもてなした。茶室には、仙
台みそが乗った木製スプーン、具材が
入った茶わんなどが用意された。参加
者はスプーンで湯をかき混ぜ、みそを
溶かした後、茶道風に両手で茶わんを
手に持つて味わった。

生徒たちは仙台北流茶道石州流清水派
宗家十一世の大泉道鑑さんから作法や
心構えを学び、みそ道の準備を進めて
きた。2年生の辻楓さん(16)は「茶道
の所作を通して、仙台みそを堪能して
もらって良かった」と話した。

食文化創志科学科長の高橋信壮^{たかはし}教頭
は「仙台北流ゆかりの茶道を取り入れ、
伝統的な食文化のみそと融合させた。
『みそ道』による食育活動を展開し、
仙台みそを広めたい」と話した。
実演会は11月26日にあった。