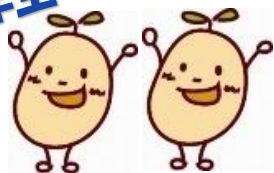
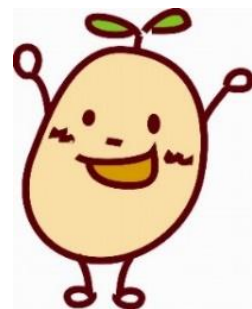


3年生



# 豆腐のお話

～大豆はかせになろう～



＊3月9日(水) 柴原商店「豆華」の柴原さんに豆腐のお話をさせていただきました。

体育館の窓を全開にしてお話を聞きました。感染予防のため、短時間でしたが、豆腐の作り方がよく分かりました。そして、大豆のことがますます好きになりました。



家庭科室で豆腐をつくる予定でしたが、感染予防のため、つくることができませんでした。そこで、柴原さんが、子どもたちが育てた大豆を使って豆腐をつくってくださいました。そして、豆腐の作り方を教えてくださいました。

## <児童の感想>

- ・とうふをつくるには、冬は24時間水につけておくとなりました。作り方が分かったので、つくってみたいです。
- ・「大豆を水につける→すりつぶす→にる→しぼる→豆乳ににがりを入れてかためる→押しえて水をぬく」というとうふの作り方をおぼえました。家でつくります。ぎるどうふだったら、わくがなくてもつくれるそうです。
- ・水をしっかり切ったとうふをうすく切ったら、油であげたら、あげになるとはじめて知りました。とうふを油であげたら、あげどうふになるのもおどろきました。大豆はへん身しまくっていました。びっくりです。
- ・家に帰ってしば原さんがつくってくださいましたとうふを家族みんなで分けてたべました。何もかげずにそのまま食べました。ぼくたちが育てた大豆の味がとってもこくて、歯ごたえがあって、とってもおいしかったです。
- ・しば原さんは、「おいしいと言ってえがおで食べてくれる人がいると、とうふやさんになってよかったと思う。」とお話されていました。「わたしもわたしの家族も、おいしいなあと言いながら、みんなえがおで食べました。」と伝えたいです。わたしたちがいっしょうけんめい育てた大豆で、おいしいとうふをつくってくださいありがとうございました。とてもとてもおいしかったです。