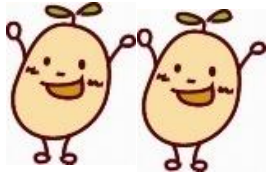
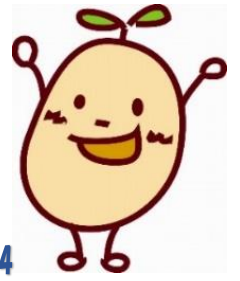


3年生



# 豆腐づくり

～大豆はかせになろう～ 2024.1.24



\* 1月24日(水) 豆腐屋さん「豆華」の柴原さんに教えていただき、「豆腐」をつくりました！  
クラスごとに分かれて豆腐づくり。早く作りたくてワクワクしていました。



これまで自分たちが調べてきた内容と照らし合わせながら説明を聞くことができました。はじめに、前日から水につけた大豆をミキサーでペースト状にしました。それを深いお鍋でゆでたあと、布を使って、「豆乳」と「おから」に絞り分けました。豆乳はその場で出来立てを飲み、「おいしい！」「はじめて飲んだ！」と感動の声が上がりました。



次に、豆乳をぐつぐつ煮込みました。子どもたちは、沸騰して煮立っている豆乳を順番に交代しながら、かき混ぜました。そして、煮立った豆乳に「にがり」を加えて、容器に移し、重石をしていると、、、あら不思議！きれいな豆腐が出来上がりました。「やったあ！」「できた！」と感動の声を上げる子どもたちは、とても目がキラキラしていて、素敵な体験ができたかと、みんな、喜び合いました！



最後に、初めて作った豆腐を試食しました。できあがった豆腐しか見たことなかったので、自分たちが作ったことで、さらに豆腐への愛情が湧いたようです。豆腐づくりは、豆腐の作り方を知るだけでなく、協力してくださったお豆腐屋さんへの感謝、大豆という命への感謝、協力できた友だちへの感謝など、多くの感謝の気持ちを育むことができた、素晴らしい体験でした。

