

要小だより

第17号

要小学校 発行
発行責任者 小島 正

平26. 2. 17

要小のめざす児童

思いやりのある子
集中して学ぶ子

元気な返事や挨拶のできる子

6年生が豆腐づくりにチャレンジ!

2月12日(水)の5~6校時, 6年生が家庭科室で豆腐づくりに挑戦しました。今回の豆腐づくりは, 磯山さん, 真家さん, 松崎さんにご指導をお願いしました。磯山さんは学区内の方ですが, 真家さんと松崎さんは旧八郷町からおいでいただきました。

今回の豆腐づくりは, 時間短縮のため, 磯山さんに事前に大豆の仕込みをやっていただきました。最初に, 仕込んだ大豆とつけ水を3回に分け, 2分間ミキサーにかけます。できたものをナマゴと呼ぶそうです。その後, 深鍋に水を沸騰させ, ナマゴを入れてかき混ぜながら弱火で8~10分間煮ます。その後, 布袋でこして豆乳を取り出します。豆乳を絞って残った物がおからになります。次に, 取り出した豆乳を80度くらいまで弱火で温め, ニガリを加えて静かに2回かき混ぜます。15分くらいで固まってくるので, 型に入れて水を切ると豆腐が完成します。

当日は, 授業時間を少しオーバーしましたが, 全員が自分たちで作った豆腐を持ち帰ることができました。持ち帰った豆腐がどのように調理されたか, 豆腐づくりの感想については, 校長室で給食を食べながら聞きたいと思います。

大豆の栽培と収穫, 豆腐づくりといろいろな方にご指導をいただきながら6年生にとって貴重な体験ができました。お世話になった皆さんにこの場をお借りして感謝申し上げます。ありがとうございました。

