

食の楽校（豆腐とおからドーナツづくり体験）

○日 時：平成20年12月11日（木）10：20～11：50

○場 所：田村市立関本小学校

○実施主体：田村市立関本小学校

○対象者：6年生児童

○取組内容

今年、児童が畑で栽培した大豆を使っての豆腐づくりを実施しました。

大豆は、3週間ほど前に児童が収穫し一旦乾燥させておいたものを使い、同市常葉町内の豆腐店経営者を講師に、児童は2人一組になって作業を開始しました。

当日朝から水に浸しておいた大豆をミキサーでつぶして豆乳をつくり、お湯を煮立たせた大釜に流し込んだ後、10分ほどで沸騰した豆乳を木綿布で濾（こ）し、「にがり」を入れて豆腐（寄せ豆腐）に仕上げました。

また、豆腐づくりの間に、おからを団子状に丸めた「おからドーナツ」を100個ほど作り、油で揚げました。

児童は、試食で豆腐がおいしく出来上がったことを確認し、給食時に全児童、先生方に食べてもらいました。

児童は、春からいろいろな野菜や米づくりを行ってきましたが、直接手をかけたものを調理したり加工したりすることで、農作業そのものにも少なからず興味を持ったようだ、教頭先生からのお話がありました。

2月には、地域のネットワーク機関の方々にお集まりいただき、今年度の「食の楽校」のまとめの会を行う予定です。



大豆をミキサーでつぶしている状況



おからドーナツづくり



手づくり豆腐の完成