

知りたい！伝えたい！食べたい！

大豆のひみつ調さたい(隊) その②

1学期に総合的な学習の時間に「大豆」について調べてきた3年生。2学期になり、国語で「すがたをかえる大豆」の学習をしました。「大豆はいろいろなすがたで食べられています」と学習をする中で・・・「ぼくも、豆腐を作ってみたいなあ～」「それなら、みんなで豆腐作りにチャレンジしてみよう！」と全員一致で、総合的な学習の時間で豆腐作りを行うことになりました。

インターネットで豆腐の作り方を調べ、さあ開始！



ミキサーですりつぶす



→ めのを使ってしぼりだす



→しぼりだした汁ににがりを加える

しかし・・・結果は「固い」「パサパサしている」「こげくさい」「にがいが」と散々な豆腐になりました。

そこで・・・豆腐屋さんや豆腐作りの上手な先生にアドバイスをもらって改善策をねりました。
豆腐作りリベンジ！改善策をいかして、もう一度豆腐作りにチャレンジしました。

こんどこそ、おいしい豆腐を作るぞ！



改善点①「2分間しっかりすりつぶす。」



改善点②「こがさないように広く深かきまぜる。」



改善点⑤「木箱のすみまで入れて、おもしろ15分のせる。」



改善点④「にがりは、大豆300グラムで大さじ3入れる」



改善点③「しっかり豆乳をしぼりだす。」



完成試食会 大成功！！

○そとはかたくて、中がやわらかい、前よりも味がこい、おいしい豆ふを作れました。

○1回目は水っぽい豆ふだったけれど、2回目は水っぽくありませんでした。