「豆腐作り体験」

【　大阪いずみ市民生活協同組合　】

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 活動場所 | 電源・コンロが使用でき、手を洗うことのできる水道設備が近くにある場所。（家庭科室等、調理設備がある場所） | 必要経費 | 無し |
| 対象学年等 | 全学年（保護者・教職員等可） | 参加費 | 無料 |
| 定員 | 36名まで | 所要時間 | 約45分 |
| 準備物 | マグネットが使用できる黒板もしくは白板、鍋（直径23㎝×高さ15㎝程度） |
| その他 | ・体験前に参加者は必ず手洗いを済ませてください。・事前に参加者のグループ分けをお願いします。※アレルギーについて、代替食材等による対応はございませんので、予め御了承ください。・土日祝日・休館日（月曜・祝日の場合は翌平日）・年末年始は原則実施しておりません。・9～12月は業務の関係でご希望に沿えない場合があります。・保護者との参加可 |



　どうやって大豆から豆腐になるのかを学び、にがりを使って豆乳を豆腐に固め、試食します。

にがりやたんぱく質のはたらきについて学びます。

**活動のようす**





・こっちの大豆は振るとカラカラいうけど、こっちのふやかした大豆は音がしない。

・こっちの豆腐はおかゆみたいにどろどろやわ。

・大豆から作った豆腐なのに、お米みたいなにおいがする

・黄色っぽい汁が出てる方は、なんか酸っぱいニオイがする。

・あの白いのは「豆乳」や！飲んだことある。

・にがりの方が豆っぽいにおいがした。

**子どもたちの声**

2種類の豆腐の違いについて、みんなで感じたことを交流します。豆腐の知識とともに、豆腐作りのおもしろさも学びます。

説明が終わるといよいよ豆腐作りです。２つの豆乳が入ったビーカーの一方ににがりを入れ、もう一方にGDLという粉末を入れて熱湯で温めます。

熱々の2種類の豆腐ができると子どもたちはとてもうれしそうです。その豆腐を「みため」「かたさ」「におい」で比較します。

まずは豆腐の作り方の説明を聞きます。大豆をどのような工程で豆腐へと加工していくかを、クイズを解いたり、例を見て楽しく学びます。