

「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23cm×高さ15cm程度)		
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・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



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。



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。



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。



子どもたちの声

- ・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。