

大地くん学習体験記録

士幌町立士幌町中央中学校 2年A組 2017年10月23日

士幌町食品加工研修センターにて、士幌高校の先生方に、食育体験学習の授業をしていただきました。内容は「黒大豆」を使った豆腐作りで、作る・食べることを通して、普通の豆腐との違いを感じ取ることができました。



さらしの袋でしっかり
こし取り、「豆乳」と
「おから」に分けます。



「豆乳」に「にがり」を
加え、成型しています。



生徒の感想文より

- * 普段何気なく食べている豆腐ですが、手作りする工程はとても手間がかかり、大変でした。豆腐作りには、時間と根気が必要だと感じました。
- * 黒色の豆から紫色の豆腐ができるという見た目の違いと、木綿豆腐とざる豆腐の食感の違いに驚きました。
- * 作りたての豆腐がこんなにも美味しいとは思っていませんでした。大豆を生産してくれた士幌の農家の方々にも感謝です。