

# 地域学校協働連携NEWS

## 大豆博士になろう ~豆腐づくり~ 田島第二小学校

11月18日(金)に田島第二小学校の「大豆博士になろう」の学習を訪問しました。今回は、3年生15名が地元の大豆を使った豆腐づくりに挑戦しました。



大豆をミキサーにかけて温めたものを豆乳とおからに分けます 豆乳ににがりを加えて15分おくと…「プリンみたい!」



プリン状になった豆乳の水気を切るため待つことさらに15分・・・手作りのお豆腐の完成です!「校長先生もどうぞ!」



まるでジェラートのような美しさ



片方はそのまま 片方には醤油を

おいしいお豆腐ができました。「裕子先生ありがとうございました!」



3年生に豆腐づくりを指導された室井裕子さんは、30年ほど前から、荒海地区で大豆をつくりはじめて、給食の食材として提供してきました。「『地域にこんないいものがあるんだよ』って伝えたくて、小学校で豆腐づくりを教えるようになって17年になります。」室井さんは、農業短期大学の講座に参加して豆腐づくりについて学んだ経験も生かして、体験学習への協力を続けているそうです。

「畑に植えた大豆は郡山から持ってきたものですが、作付けしたはじめてのころは弱くて収量も少なかったんです。でも、少しずつこの土地に合ったものに変化して行って、強くて収量の多い大豆になってくれました。味わいもこの土地ならではのものになったと感じています。この土地だからこそ育まれるものがあるのかもしれないね。」田島第二小学校の子供たちは、豆腐づくりなどの体験学習を重ねて地域の素晴らしさを味わう中で、きっとしなやかにたくましく成長していくことでしょう。