

熊本県立第一高校

～『豆腐づくり、恵方巻き、だご汁』料理講習会～



講師
「くまもと
ふるさと食の名人」

●活動の成果

- ・大豆の加工品について授業で学んだ後に、実際に呉汁を煮込み、豆乳とおからに分け、にがりで凝固させるという一連の流れを実際に見ることで、学びが深まり興味関心が高くなった。
- ・日本の食文化の伝承の重要性を実感し、今後の自身の食生活や将来にわたる食の営みに役立てていく、学び多い機会となった。



1月19日

家庭クラブ活動 普通科1年生 41名

- 【献立】・大豆から「豆腐」
・「巻き寿司（恵方巻き）」
・「だご汁」・・・味噌を使った料理

●工夫や配慮したこと

・調理の実態を把握し、実習に生かすためにアンケートをとった。

①「豆腐を作った事がありますか？」

・・・ある 2名 ない 39名

②「巻き寿司を作ったことがありますか？」

・・・ある 16名 ない 25名

結果を見ると、特に「豆腐づくり」に関しては、食べてはいるものの、ほとんどの生徒が大豆から作る経験はなく、初めての実習であることがわかった。

●生徒の感想

<豆腐づくり>

・作りたての豆腐はあったかくて、香りも良くて美味しかった。

・にがりを入れて水をこすところは自然の力でするんだなとびっくりした。

<巻き寿司（恵方巻き）>

・名人さんたちにアドバイスを貰いながらすると、とても綺麗にまくことができた。食べごたえがあっておいしかった。

・巻きすは家がないので初めて使ったが、思ったよりもきれいに巻けたのでよかった。