

豆腐作り体験

令和8年 2月15日(日) 実施

【目的】

大豆を使った豆腐ときな粉作りを通して、参加者の食に対する関心を深める。

【対象】

小学生を含む家族

【参加人数】

24名(6家族)

【日程】

10:00～はじめのあいさつ

10:15～豆腐・きな粉作り体験

12:30～豆腐・きな粉の試食 昼食

13:00～わらない体験

14:30～おわりのつどい



小河内からお迎えした講師の先生の説明を聞いて



ミキサーで、大豆を砕き生乳にします。



できた豆乳に、にがりを加えて…



型に流し込むと…



お豆腐になったぁ!!



家族みんなで、手作り豆腐ときな粉いただきまぁ～す!



炒った大豆をすり鉢でスリスリいい香りがするきな粉ができたぁ!!



藁の束を二つに分けて、ねじりながら編む。難しいよ～。でも、家族みんなで協力すると…



こんなに長いわら縄を作ることができました。

【参加者の声】

- 豆腐を作るのはむずかしかったけれど、楽しかった。きな粉がとてもおいしくてよかった。
- とてもあまくおいしかったです。初めて豆腐を作ったので、家でも作ってみたいです。
- 家ではできない体験ができてよかったです。子どもも楽しんでいました。できたての豆腐ときな粉、とてもおいしかったです。
- できたての豆腐を食べることができてよかったです。きな粉は、意外と簡単だったので、家でやってみようと思いました。
- わらない体験にはまりました。とても長いのを作ったので、友達と長縄をして遊びたいです。
- 子どもも大人も夢中になって楽しめました。家でも何か作ってみたいです。
- 初めて作ってみたいけど、夢中になってしまった。なかなかできない体験で、楽しかった。