

4年1組

大豆の可能性は「無限大」 ～「わたしたちの大豆」での加工を通して～



◆1月18日、第3回大豆加工プロジェクトを行いました。冬休み前から計画を立て始め、「先生、加工いつですか?」と尋ねてくるくらい心待ちにしている子が何人もいました。今回は何と言っても、「わたしたちの大豆」での初めての加工ということもあり、私も、「どんな味なんだろう?」「おいしく育ったのかな?」と、期待と不安が入り混じりながらこの日を迎えました。また、前回大豆を加工する時は、お家の方の強力なサポートをいただきながら行いましたが、今回は自分たちの手で一からやりました。豆乳に加工してから作ったグループでは、生呉作りから始まりました。前は、火加減が難しく、いくつものグループで嘖きこぼしてしまいましたが、今回はなんと“0”。FさんやRさんのグループでは、鍋からひと時も目を離さず、じっくりと煮ていました。「慎重にやっているね」と声をかけると、「だって前回の経験があるもん!」と笑顔で答えていました。たった1回の経験から、子どもたちは考え、成長しているんだなと感じました。きな粉づくり



をしていたグループでは、ミキサーに入った大豆にグループみんなが注目し、真剣な眼差しで見入っている姿がありました。「もういいかな?」「いや、まだこっち(の大豆)が細かくなってない!」そんなやりとりを何分間も続けながら、ようやくきな粉が完成していました。「これは味見だから～」と言いつつ、グループの子たちが何度もきな粉を口に頬張る姿から、さぞかし自分たちのきな粉が美味しいんだろうなあと感じました。しかし、みんながみんな、美味しく上手にうまくいった訳ではありません。MさんやAさんたちのグループでは、豆腐作りのリベンジに燃えていました。分量通り調理し、ニガリを入れて待ちます。しかし、どんなに待っても固まることがなく、最後は、入れるはずだった豆腐がない味噌汁となってしまいました。豆腐づくりをしていたもう一つのグループでは、市販のような物とはいきませんでしたが、前回の苦くて食べられない豆腐から、1歩も2歩も前進しました。どちらのグループも、「どうやったら固まった豆腐になるんだろう」「次は売っているようなしっかり固まった豆腐にしたい」という問いや願いをもっている姿がありました。「先生、次もあるよね?」「次っていつやるの?」そんな声が調理活動をしながら聞こえてきました。

◆前回までの3回の加工で、ずっと豆腐づくりをしてきたMさんたちのグループは、にがりを入れてもなかなか固まらず、「どうすればしっかり固まるんだろう」という問いをもっていました。そんなMさんは、今回の加工に向けて、豆乳に原因があるのではないかと考えていました。前回の大豆加工の後に振り返りをした時、他のグループのEさんから「デンシヨウ豆腐店さんの豆腐はおいしいよ」と聞き、子どもたちの中から、「見学してみたい!」と声が上がりました。残念ながら見学はできませんでしたが、電話でお話することができ、伝田さんから、豆腐が固まらなかった原因が、「にがりを入れる時の豆乳の温度」と、「にがりの量」ではないかと教えてもらうことができました。また、伝田さんのお話から、「生呉を25分から30分くらいかけてじっくり火を通すこと」、「沸騰してくると急に溢れるので、水を入れて温度を下げたあげること」、「沸騰してきたら一度火を止めて蓋をし、蒸らす時間を5分程度取ること」、「生呉を煮ている間は、絶対鍋から離れないこと」も教えてもらうことができました。Mさんは、伝田さんのお話をしっかりとメモし、次の加工の日に備えていました。

3月1日、第4回目の大豆加工をしました。Mさんたちのグループは、これまでの経験や伝田さんから教えてもらったことを生かして、豆乳作りを始めました。大豆をミキサーですり潰し、生呉を鍋に入れて火をかけます。3回目ともなると、大豆の量を考えながら本当に手際良く行って成長を感じました。鍋に火をかけている横には、ちゃんと水が用意されていました。これまでに生呉をあふれさせてしまった経験から、伝田さんから教わったことを生かそうとする姿がありました。煮始めてからしばらくしてMさんたちから、「こんなにドロドロでいいのかな」と聞かれました。そこで、伝田さんが作っている動画をM

さんと見ると、生臭は牛乳のようにサラサラしていて、ドロドロ感はほとんどないことに気づきました。そこで、水を注ぎ足し、時間を見ながらじっくり煮ていきました。その間、鍋から人が離れることは全くなく、「いい豆腐を作りたい」という願いが伝わってきました。伝田さんが言っていた時間が経ち、「そろそろいいかな?」とタイミングを見計らうMさんたち。そこで私は、味見することを勧めました。その味で、大豆の生臭さが取れているかを確認してほしかったからです。そうして味見してみたMさんたちは、「うん、大丈夫!」と自信をもっていました。そこからは、生臭を搾って、おからと豆乳に分ける作業です。これももう慣れた手つきで、グループのみんなと協力しながらどんどんと進めていました。そして、伝田さんに教わった通りに、75度でにがりを入れ、2回に分けてにがりの量を調節しながら入れていました。そして出来上がった豆腐が右の写真です。「過去最高の出来!」と口をそろえて言っていた子どもたち。その表情は、自信に満ち溢れていました。



◆終業式を数日後に控えている中、クラスで、今年度の大豆の活動の振り返りをしました。子どもたちの言葉から出てきたのは、たくさんの「成長」でした。KさんやRさんなど、多くの子が感じていた成長の一つは、「料理が前より上手になったこと」でした。大豆を加工する過程では、いろんな知識が必要です。調理道具のこと、材料の計り方、火加減、温度等、インターネットでは簡単に書かれていることも、実際に調理してみるとたくさんの疑問が出てきます。加工を初めてやった時は、「小さじ1ってどれくらい?」「900ccってどれくらい?」そんな質問責めが多くありました。でも、回を重ねて行く度に、子どもたちから質問されることは減りました。Nさんは、「包丁で切るのが上手になった」Jさんは、「りんごの皮むきができるようになった」Rさんは、「火加減が分かるようになった」Fさんは、「小さじの量とか道具のことが分かった」と振り返っていました。これは、家庭でのくらし、大きくなって一人暮らしした時などにもきっと役立つことでしょう。もう一つの成長として出されたのが、「協力」についてでした。Aさんは、「協力することが楽しくなった」Iさんたちは、「協力することが大切だと思った」と振り返っていました。大豆を育て始めた頃、誰が何の仕事をするかでもめたり、トラブルになったりすることもありました。でも、その都度話し合ったり、少しずつ相手のことを理解したりする中で、そういったことは減っていきました。

こんな2つの成長を感じている子どもたちに、私は、「どうして成長することができたのか?」ということを知りたくなりました。すると、子どもたちからはこんな反応が返ってきました。「友だちが手伝ってくれたから(Aさん)」「そもそも大豆があったから。大豆をくれた人、畑を貸してくれた人のおかげ(Fさん)」「家で練習してみたから(Kさん)」「新しいものにチャレンジしたから(Eさん)」「デンショウ豆腐店の伝田さんに作り方を教えてもらったから(Rさん)」「これまでの積み重ねがあったから(Nさん)」「困っている人がいたら、気づいて助けてくれたから(Rさん)」

こうした子どもたちの声を聞いて、「成長」の裏側には、頑張った自分はもちろん、自分を支えてくれた友だちや周りの方がいるということに改めて感じました。だからこそ、成長させてくれた方へ、感謝の気持ちを届けようと、手紙を書くことにしました。

「デンショウ豆腐店の伝田さんへ」

豆腐の作り方を、詳しく分かりやすく教えてくれてありがとうございます。初め、豆腐を作った時はにがりがく、次は固まらずに困っていたけれど、教えてもらった次の加工の時は、にがりがくもなく、うまく描ためることができました。また、水を吹きかけることで、(鍋から)吹き出してしまうのを防ぎ、泡も取り除くことができました。(中略) 教えてくれて本当にありがとうございました。(Tさん)



一人一人が、自分の言葉で、今年度の活動を支えてくださった方々への感謝の気持ちを伝えようとしているのが伝わってくる手紙ばかりでした。一つ一つ体験してきたからこそ湧き出てくる「ありがとう」の気持ちが込められた手紙でした。大豆を通してたくさんの成長があった子どもたち。子どもたちも大豆も、可能性は無限大です!