

4年1組

 大豆加工を通して、  
 様々な可能性を見出していく子ども


## やっとできたね！大豆加工

11月8日の参観日。子どもたちはこの日を本当に心待ちにしていました。理由は人それぞれあったと思いますが、これまでの大豆栽培の経験や、加工に向けて事前に色々と調べたり、何を作るか相談して決めたり…と、これまでの時間があったからだとは思いました。5月にお試して“きな粉作り”をした時とは比べものにならない程の子どもたちのワクワク感を、計画・準備の段階から近くにて感じました。

今回は第1回目ということもあり、子どもたちが「やってみたい!」と思うものにチャレンジをすることにしました。豆乳を使ったアイス、プリン、タピオカドリンク、ホットケーキ。豆腐を使った味噌汁、ドーナツ、冷奴。大豆ミートにスノーボールと、全9種類。作り方をグループごと調べ、必要な材料の量を算数の授業と絡めながら考えました。中には、事前に家で試してみる子もいたり、動画で作り方を確認したりする子もいました。参観日当日の5時間目に全員が試食できるように、逆算して、3日前から準備を始めました。多くのグループが“豆乳”を経ていくので、大豆を水に浸す作業からスタートしました。大豆をよく洗い、分量にあった水を入れて1日おきました。翌日、登校し大豆を見て、「すごい膨らんでいる!!」と、大豆の水を吸う力に子どもたちも私も驚かされました。ここからの作業は、子どもたちも私も想像していた以上にハードでした。ふやけた大豆をミキサーに入れ、粉碎して“生呉(なまご)”にしていくのですが、ミキサーに対してどれだけの大豆を入れればいいのか、大豆の量に対してどれくらい水を入れればいいのか、子どもたちはすでにパニック状態でした。秤を使って大豆や水の量を正確に計って生呉を作っていく子どもたち。大豆の量に対する水の量を考える“比”の学習が、意識はしていないものの、子どもたちの頭の中では行われていました。次は、生呉になったもの



のを鍋に入れ、火にかけて煮ていきます。これがまた一見地味な作業ですが、焦げないように木べらでずっとかき混ぜないといけない大変な作業です。油断すると一気に吹き出し、コンロの火が消えてしまいます。煮た生呉は、こし袋に入れて絞り、“豆乳”と“おから”に分けます。この作業は、熱さとの戦いです。中には、「これ、藍染の時にやった感じだ!」と、2年生の時の体験を振り返って話す子もいました。色々な体験や経験は繋がっているんだと改めて感じました。ここまでの作業を体験し、「こんなに大変なの?」

と、想像していた以上のハードさを感じている子もいました。しかし、お手伝いに来てくださった保護者の方の支えもあって、何とか豆乳までたどり着くことができました。きな粉を使ったスノーボールのグループでは、大豆を炒る作業からスタート。フライパンで十分に炒った後にミキサーにかけていきました。ここでも、「どのくらいまで細かくしたらいいんだろう?」と、準備段階では考えていなかったことに悩む姿がありました。やってみるからこそ困ったり、悩んだりすることがたくさんあるんだなと感じるとともに、こういった経験が次につながるんだと思いました。また、子どもたちが大豆加工をしている時に、大豆と向き合う姿が本当に真剣そのもので、これまでの畑での作業の時とは全く違う

表情だったのがとても印象的でした。たくさんアドバイスをくださった保護者の方に向ける目も、キラキラしていました。「何とか美味しいものを作りたい!」という願いがあるからこそ、本気になって大豆に向き合う姿があったんだろうなと感じました。

各グループでいろんなトラブルなどもありましたが、友との協力やお家の方の支えて何とか食べられるところまでたどり着くことができました。5時間目、お家の方と一緒にいよいよ試食タイムです。一口目、自分たちが作ったものをよく確かめるように、慎重に口の中に入れてるのが印象的でした。その反応は、グループによって様々でしたが、自分たちでやってみたからこそ分かることや発見があったと思います。冷奴グループでは、豆腐がうまく固まらず(私のミスですみません)、食べてみると「苦〜い」という声が聞かれました。私も実際に食べてみると、そんなに気にはならないですが、大豆を生で食べた時の生臭さのようなものを感じました。そんな時、お家の方からは、「どうして苦くなったか追究してみたいね!」などと子どもたちに声をかけていただき、子どもたちの目線に立った声がけに感謝でした。それと同時に、冷奴グループの子どもたちの“豆腐”への追究が始まったなあと感じました。こういった発見や疑問、課題はどのグループにも生まれていました。自分たちでは入念に準備してきたと思った今回の大豆加工も、まだまだ大いに追究の余地があることを、“体験”を通して学ぶことができたことが何よりの収穫だったように思います。また、作ってできた4kg以上の使い道が決まっていない“おから”。まだまだ考えていかないといけないことが沢山あります。子どもたちの大豆との第2ステージは始まったばかりです!これからさらに、大豆の“可能性”を、子どもたちと一緒に追究していきたいと思います。(以下、子どもたちのふり返りから抜粋)



◆今日豆乳でチョコレートムースを作って、とても美味しかったです。最初はちゃんとできるか心配でたまらなくなりました。でもK君のお母さんとか、保護者の人たちがいて心配しないで、できました。自分たちが作った、豆乳チョコレートムースを食べて、めっちゃ美味しかったです。ちゃんとアイスみたいになっていて、味もしっかりチョコレートの味がして、美味しかったです。今度は、ご飯とか作ってみたいです。次は保護者の人とかにも、手を借りないでやりたいです。(Kさん)



◆スーパーで多分買ったと思う豆乳で作った豆腐と大豆から豆腐にした豆腐を食べました。どちらも美味しくて、自分たちで作った豆腐は、スーパーの豆腐より美味しかったです。今回は「にがり」がなんか良くなって、失敗してしまった豆腐もあって、他にも豆乳がうすぎる豆腐もありました。今度は、材料をしっかり確認してまた、豆腐作りをリベンジしたいです!材料の確認や、作る前にこれで大丈夫かしっかり確認してから作ることを次に向けて直したいです。次に大豆加工品を作るときは、もっと固まっていて動かしたときに崩れない豆腐を作ってみたいです。(Tさん)