

～豆腐講座「豆腐について知ろう」～

2021, 3, 26

〈当日のスケジュール〉

- 14:00 開会
- 14:20 豆腐作りデモンストレーション
(木綿豆腐・絹ごし風豆腐)
- 15:00 豆腐作り開始
- 16:00 豆腐についての情報交換
- 16:45 閉会

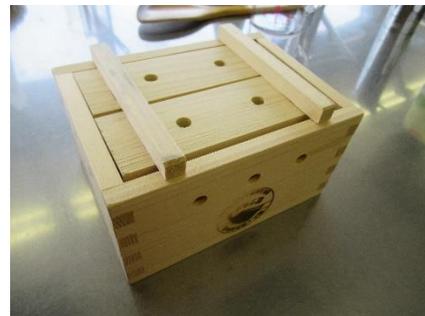
今回の食材塾は給食食材としてもなじみの深い「豆腐」をテーマに取り上げました。食材塾の趣旨は、学校給食関係者の皆様の食材の知識を深める機会を提供し、納入業者と学校との情報交換、相互理解を図り食育推進の一翼を担うものです。本日の食材塾が、皆様の豆腐に関する知識をより深め、そのことが給食を通して食育の推進となることを願い開催いたしました。



グループに分かれ豆腐作りに挑戦!

◆ 材料 (1丁分 300g程度)

- ・大豆：500g
- ・にがり (天然にがり 50ccに水 50ccを混ぜたもの)：小さじ3～5杯
- ・水：適量



横浜豆腐商工業協同組合の皆様の丁寧なサポートで、無事に豆腐が完成しました！



〈ミキサーにかけた大豆を煮ると、徐々に甘い香りが立ちのぼります〉





完成した豆腐はグループで、固まり方に違いがでました！



豆腐作りの後は、おまちなね！給食で納入されている豆腐についての講話と情報交換を行いました。



〈情報交換の主な内容〉

- ◆豆腐の固さについて
- ◆豆腐を作るのにかかる時間や作業スペースについて
- ◆凝固剤について
- ◆凝固剤による栄養成分の違いについて

〈アンケート〉

皆様からこんなご意見をいただきました。(感想は原文そのまま)

- 🌸 普段知ることのできない現場の方の考えや作り方を知ることができ、良かったです。温度や湿度等によって出来上がりの品質等が変わる為、毎回同じ豆腐が作れる訳では無いということを知ることができました。
- 🌸 とても楽しかったですし勉強になりました。そして作るのがとても難しいことを実感しました。同じ条件で同じ人が作っても同じものは出来ない完ぺきな品質はないということを聞いて、プロの仕事ってすごいなと思いました。給食では、かたい、やわらかい位しか見ていなかったのですが、今度からはもっと豆腐の状態をよく見てみたい！と思いました。次がありましたら、また参加してみたいです。ありがとうございました！！

- 🌸 水温等で均一な仕上がりにするのは難しいと聞いていましたが、実際に豆腐作りを体験させていただき、同じ条件で違いが出たのに驚きました。給食用に大量に作るのは大変かと思いますが、今後もおいしい豆腐をよろしくお願いします。ありがとうございました。
- 🌸 2種類のお豆腐を作ることができ感動です。味の濃い豆乳はこんなにも味が違うのかとおどろきました。(だからできあがりがおいしいのですね) 国産のおいしい大豆を使って手間をかけ作っていただいて感謝しかありません。勉強になりました。貴重な体験ありがとうございました。今後ともよろしくお願いいたします。
- 🌸 実際に作ってみて温度・濃度などの違いで固さ、やわらかさなどができることを知りました。とてもおいしかったです。たくさんの質問にもお答えいただいて、ありがとうございました。
- 🌸 豆腐づくりについて手作業ならではの難しさ(季節、水分量、かく拌、にがりの量、煮方など)がとてもよく伝わりました。
- 🌸 豆腐のつくり方について資料やインターネットなどで知識を得ただけよりも、実際につくってみて、その難しさや、おもしろさを知ることによって子どもたちにより説得力のある話ができると思います。ありがとうございました。
- 🌸 本日の研修を楽しみにしていました。お忙しい中、豆腐講座で学ぶ機会をくださりありがとうございます。豆腐作りに重要なポイントや作り方が本当に難しく、同じように作るのは大変なことを学びました。学校に帰ったら調理員さんや子どもたちに今日のことを伝えて広めたいと思います。これからもよろしくお願いします。おいしいお豆腐、楽しみにしています。

横浜豆腐商工業協同組合の皆様、今後の業務に役立つ大変貴重な食材塾でした。

ありがとうございました。

