

愛情を込めて育てた大豆が おいしい手作り豆腐に変身

寄木小学校の4年生が豆腐とおから作りに挑戦



木綿豆腐の型枠に、にがりを加えた豆乳を流し込む児童たち



「おいしくな〜れ」と豆腐に愛情を注ぎました

寄木小学校の4年生は12月6日、食育教育の一環として豆腐作りを行いました。これは、子どもたちが健康や食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解し、食べ物について正しい知識と情報を身に付けてもらおうと行われたものです。

材料には、児童たちが学校の畑で育てた大豆500gのほか、地元で採れた大豆や黒豆などを使用しました。メニューは冷奴、寄せ豆腐、おからサラダの3種類。いずれも植物性タンパク質がたっぷりの健康食です。

児童たちは、事前に豆腐作りについて研究し、作り方や栄養について学習。前日から大豆を洗って、水につけておきました。地元の食生活改善推進員の皆



自分たちが育てた大豆で、おいしくな豆腐ができました

さんが豆腐作りの応援に駆けつけ、大豆をミキサーで砕く工程からスタート。砕いた大豆は豆乳とおからに分けられ、それぞれ調理が始まりました。豆乳は70度ほどに温められ、にがりを投入。児童たちは、木綿豆腐の型枠に豆乳を流し込み、丁寧に水分を抜きながら「おいしくな〜れ」と愛情を込めました。

出来上がった3品は、皿に盛り付け、出来立てを試食。自分たちが育てた大豆を豆腐にした児童たちは「売っている豆腐より、豆の味が濃くておいしい」と喜びました。

みんなの作品

～寺田小～



3年 中村 杏実さん



工作 「フラワーショップ」



5年 遠藤彩香さん、美咲さん



モザイク画 「花火」



5年 田村 哲也くん



版画 「リレー」

ZOOM UP

「酪農にはロマンがある。経営者の大胆な発想と思い切った判断が、大きなチャンスにつながる」と松本千秀さんは少年のように目を輝かせた。「規模拡大などの決断は、いつも妻の応援が後押ししてくれて」と千代子さんを見て照れ笑いをした。2人3脚で歩んできた酪農人生だ。昨年9月、松本夫妻は全酪農体験発表会で最優秀賞の農林水産大臣賞を受賞した。自給粗飼料による低コスト経営などが評価された。千秀さんは言う「安心して飲んでもらえる生乳を今後も生産したい」一貫して取り組んできた生産理念だ。「農産物は国内産が一番安全だと知ってほしい」とグリーンツーリズムで酪農体験を受け入れる。元来、人との交流が大好きな松本夫妻。「自分たちが自信を持って作った農産物の加工品を提供する牧場レストランを経営し、たくさんの人と出会い、交流を深めたい」と松本夫妻の夢は膨らむ。



松本千秀さん、千代子さん

●まつもと・ちしゅう(58歳)、まつもと・ちよこ(54歳)
千秀さんは昭和43年、20歳の時に乳牛1頭で酪農を始める。51年に千代子さんと結婚。2人3脚で経営し平成12年に60頭牛舎を新築。現在は経産牛68頭、初妊牛17頭、育成牛28頭を飼養し、牧草地約50%を管理する。15年に西部地域酪農生産部共助会で最優秀賞受賞。千秀さんは県農業農村指導士に認定される。昨年、長男の公平さんと家族経営協定を締結。5人暮らし。松尾寄木在佳。

広報クイズ No.16 1月4日号の問題

新春を迎えた 平成19年の干支(えと)は?

正解者の中から抽選で3人に500円分の図書カードをお贈りしますので、どしどしご応募ください。

◎応募方法 はがき、ファクス、メール(パソコン、携帯電話)に「答え、住所、氏名、年齢、行政区」を書いて応募してください。また、答えのほかに、広報の感想や意見などを書き添えてください。紙面づくりの参考にさせていただきます。

◎応募期限 1月19日(金) 消印有効

◎応募先 八幡平市役所「広報クイズ係」

☆はがき 〒028-7192(住所不要) ☆ファクス 75-0469

☆メール somuka@city.hachimantai.lg.jp

*メールのタイトルに必ず「広報クイズ」と入力してください。

◎第15回の正解 「130周年、60周年」 ◎応募者数 6人 ◎正解者数 5人

◎当選者 岩崎大輔さん(大更)、佐々木啓さん(平館)、松尾コノエさん(松尾)