



# 食品作りの達人に学ぶ

小須戸小学校

## 「豆の町 小須戸」(3年) 豆腐作りに挑戦



新潟市秋葉区小須戸893-1  
「うららこすど」佐藤千鶴子さん



小須戸地区の農家では、米や花に次いで、大豆や枝豆の栽培が盛んです。

大豆と水をミキサーに混ぜて、「呉」をつくります。

呉を、鍋で温めていくと表面にまくができます。これが「ゆば」です。

ゆばができた時のしるが「豆乳」です。こして絞り取ると「おから」もできます。

豆乳に「にがり」を入れて固まってきたものを、木綿の布を敷いた「わりばこ」にあけ、水気をとります。

豆腐作りは、温度や時間調整が大切です。

食べる人に「おいしい」と言ってもらえるとうれしく思います。



### 子どもの声



むずかしかったけれど、とてもおいしそうにできました。家で食べたら、お母さんたちが、「おいしいね」と言ってくれました。



作った豆腐を、おばあちゃんがみそ汁に入れてくれました。おからも料理にしてくれました。ふだん食べている豆腐よりもおいしく感じました。



大豆は「畑のお肉」と言われます。みそ、しょうゆ、油あげ、うち豆、きなこ、納豆など、大豆からいろいろな食品ができることを知りました。



大豆は5千年も前から、中国で食べられていました。私たちが植えた大豆には、「里のほほえみ」という名前があります。

## 「発見！ 小須戸調査隊」(4年) おか免菓子作りの調査



おか免菓子は、百年以上も前から続く、蒲原平野の上質な玄米を水車で挽いた粉を用い、水あめ、砂糖をこねた自然味豊かな甘いお菓子です。



新潟市秋葉区小須戸3631  
「吉田菓子舗」吉田 勉さん



昔の作り方にこだわって、今も手作業で行っています。おか免菓子を作っている店はどんどん減り、今ではうちだけになりました。でも昔ながらの味が好きで買っていく方も多いんですよ。

### 子どもの声



おか免は「おかめ」。「女」のこと。縁起物だから、昔はひょっとこのお菓子もあったそうです。



手作業で作っているのを見て、大変そうだけれど、すごいなと思いました。味もちょうどよい甘さでした。



おか免菓子は小須戸でしか食べられません。多くの人に食べてもらい、おか免菓子のことを知ってもらいたいです。



おか免菓子の「かた」は桜の木でできています。むぎ茶のような味で香ばしいので、ぜひ食べてみてください。