

5年総合学習

「大豆 本物の豆腐を作る・食べる」

自分たちで作る手ごたえをもった子どもたちが取り組んだ大豆

岡本 明日香

1はじめに

(1)「食」を通して学びたいこと

5年生では、「食 食べること・食べるもの」を通して自分たちが生きている社会が見えてくるとして「食」が学年テーマとなっている。自分たちが食べてい

るものが、何からつくられているのか、だれがどうやって作っているのか、どのように自分の口にまでとどくのか等、私自身もよく知らないでいる事実を知って

いく学習ができることが楽しみだった。食べ物に関わる技術や労働がわかり、「生産者」の顔が見えてくる出会いもさせていきたいと思った。そのためにも、「

食べる」とともに自分たちで「作る」という活動は大事だと考えた。作ったことのないものを作ってみることや、失敗を重ねながら「本物」にせまってい

とても魅力的な活動だと思った。

具体的には、毎年位置づけてきている「食」の5つの視点を軽重つけながら、取り組んでいこうと考えた。

5つの視点

食をめぐる文化、技術と食生活

食べ物を作るから食べるまで(生産者と消費者、流通)

食糧問題(自給率と食糧輸入)

食品問題(添加物と食品公害)

食べることの意味(食と健康)

また例年と同じく学級で取り組む題材については、子どもと相談して「大豆」に決定していった。

(2)本物の「豆腐」を作る・食べる

学年でも確認したが「本物の」にこだわっていきたいということがあった。

「本物の豆腐」とは?という自分なりの考えがもてるようになり、それがゆら

い

だり、まよったりしながらの過程をへて、自分のことばで自分なりに考える

「本物の豆腐」をまとめられるようになってほしいと思ったからである。その際大事にした点がいくつかある。ひとつは、「売っている豆腐」という事実を早い時期から取り上げていくことだった。学級の子どもたちにとって豆腐は買

って食べるものであり、それが一番身近なことであった。(作ったことがある子はいなかった。)「売っている豆腐」はある意味で「全て本物」であると思うし、

「売っている豆腐」にいきつもどりすることが、「食」の学習をお料理教室やグルメで終わらせないことを迫り、そのきっかけになるように思えたからだ。また、豆腐の「ねだん」については、「売っている豆腐」の重要な側面として取り上げていきたいと学習の最初に学年で話し合った。が、なぜねだんを問題にす

るのか自分のなかではっきりしていたわけではなかった。ただ思っていたことは、豆腐のねだんにはちがいが明らかにあり、その事実を知ることから、なぜちが

うのか、どのくらいちがうのか、という問いが生まれるだろうということと、それは私にとっても大きな謎だったということだ。原材料の違い、なかでも大豆の

ちがいによることと、凝固剤の歩留まりに関係しているらしいという答えを私自身はもっていた。が、それを事実として調べさせたり、追求したかったし、本当

のところよくわからなかったのである。ねだんの高い豆腐は、国産大豆のいい豆腐と簡単に結論づけるのではなく、ねだんのちがいには、そのわけとしての理由

があること、なぜそうしたちがいがでて

きているのかを知っていくなかで、高い豆腐、安い豆腐を作る側の論理やからくりを知ることをやっていきたくかった。人間の命を支え生きるための「食べ物」は、

今の私たちの社会の中では、「売る」ための商品でもある、ことのもっている矛盾や課題にふれ気がついていきたくかった。

それは、自分が食べる「豆腐」に何を求め、食べる(買う)時に何を大切にしたいと考えるのか、つまり一人ひとりの「本物の豆腐とは、」ということを考えさ

せていくことなのではないかと思った。それを、本などの情報からだけではなく、売られている豆腐から、自分たちで作ることから、作っている豆腐屋さんのこ

とばから、・・・具体的な事実として子どもたちのなかにくぐらせていきたくかった。

実践するなかで、"自分が作る・食べる・食べてもらう"「本物の豆腐」とは、と子どもは考え、受け止めることがはっきりしていった。だから、とにかく何回も

(学校で7回~10回!)作った豆腐を、「作る」ことの高まりと、本物の豆腐に関わった学習の側面の二つで整理していきたい。

2 「本物の豆腐」を作る。続けられた挑戦と原動力

(1) 「どうやって大豆から豆腐になるの？」

大豆に取り組むはじめに、「豆腐」から入ることは私から提案した。理由は二つ。豆腐からいろいろなことが見えてくるだろうということと、作るのが簡単では

ないこと、だった。それはわりとすんなり受け入れられたので、まず（豆腐を）食べる、そして作ることになった。

「どうやって大豆から豆腐になるの？」（かず他）と、学習の一番はじめからあった大豆の変化への興味と疑問は、自分たちで作ってみたい！作るんだ！という

期待とともにあった。また、食べ比べた豆腐の「大豆の味がする！？……」という発見により、「どうやって大豆の味をこくするんだ…。」（なおき）という

疑問や「にがりって何？」という食べた豆腐のラベルを見ての疑問もでていた。

「本物の豆腐」を作ろう！という提案をし、そのねらいを4つあげた。学習がおわるまでに自分たちで豆腐は作れるようになってほしい。 *

班を二つに分けての男女混合の3人グループ（全12グループ）で、計画書をだす。豆腐の作り方は、人からきいたことをいれるという条件にした。「豆腐」と認

定する基準は、「はしでつまんで皿にうつしかえられる」、とした。作り方から自分たちで調べることを求め、私は最低限のことしかせず各グループで用意してほ

しいというものだけ準備し自分たちの計画書にもとづいてやらせた。やけどが心配なので、呉汁をしぼるこし袋としぼり機、豆腐を固めるひのきの木枠と北海道

産大豆（60kg）は用意した。自分たちではじめから最後まで（準備からかたづけまで）やりきることを全員にくぐらせ、力としてもつけてほしかった。

（2）「こんなに豆腐づくりがむずかしいなんて思わなかった」

子どもたちの動きはよかった。天然にがりをメールで問い合わせているよしゆきのグループは、班のみんなのでかけ地元の親切な須黒豆腐屋さんから液体の（本）にがりと国産大豆をわけてもらってきた。きくと半分以上の子どもたちが直接豆腐屋さんにてかけてきていた。おばあちゃんからきいて硫酸マグネシウム

（にがりこ）を手に入れて作ったゆうのグループが一番手早く作りあげたのに、できればはあまりよくなかったので、あい硫酸マグネシウムはまずいんじゃない

いか、という感想をのこしていた。

しかし！、前日から大豆をひたしておく水の量がいい加減で、作る前からこれは……豆腐になるのだろうか？（ならないだろう）という状況だった。いくつもの

グループの計画書に「にがりと凝固剤」の両方を用意してほしいというものがこの第一回目の豆腐作りではあったのも特徴的だった。作り方の本を見て、また豆

腐のラベルをみて材料を書きこんだのか、心配なので両方がいたのか、同じものなのということがまだよくわからないから当然だった。木枠にしくさらし布を用意

してほしいと書き込んでないグループもいくつかあり、いざ固めるときになって「どうしよう？」となっていた。用意しておこうかとも思ったが、計画書になか

ったものはわたさなかった。あるものでなんとかするしかない、というなかでこし袋を利用するところ、はやいグループにかしてもらおうところ…なんとかするも

のだった。調理は見通しが必要。手際によさも次に何をするのか、できることはないか考えていくのも、見通しがあつてこそ。だから、1回目は時間がかかった。

(2時間目から5時間目まで)

できた豆腐が固まったグループが12グループ中9。でもほとんどが舌にべつとりのこるにがさと、ぼそぼその豆腐となった。味がいいところもあったが、見事に

木枠の穴から「消えてなくなった」グループもあった。また、豆腐の厚みが明らかに他とはちがうグループもあり、300gの大豆からどれだけ(重さ)の豆腐がで

きるか次から問題にしたいことになった。共通したのは、「こんなに豆腐づくりがむずかしいなんておもわなかった！」(あやか)という子どもの感想だった。

また、豆腐といっしょにでたおからも、煮物やおからクッキーなどになって教室に届けられた。「おからって何？」という子どもたちから、実際のものがわかり

食べる広がりができた。自分たちで作るからこそだと思う。消泡剤についてはとくにとりあげられなかったが、実際のあのもくもくとふくらんでくる白い泡を知

っていることがその役割に結びついていくのだろうと思った

(3)第2回豆腐作りへ向かっていく動機は

1回目のできに喜ばないでいた子どもたちだったが、それでも自分たちでやった!という満足感をもっていた。各班の状況を結果だけでなく準備や過程、かたづけ

まで表にして通信にだした。家で自分で作ってみてくる子がやはりいた。教室に届いたいずみの作った豆腐のぶあつさと味のよさに、ポイントはにがりのうちか

たにあるようだということが少しはっきりしてきた。さわこの作った豆腐は、「豆腐にうるさい」成田先生に「豆腐といえる」!と言ってもらえ、2回目の豆腐づ

くりの目標が決まった。「豆腐といえる豆腐を作ろう!」だった。

でも、第2回豆腐作りへの勢いを全員にゆるがないものとした理由があったと思う。それは、卒業生の特別授業だった。ぜひ作りたい時間として計画していたのが、

「プロではないけど先生たちよりも豆腐づくりの上手い人」による特別授業として、以前にやはり「豆腐」に取り組んで卒業していった卒業生に話をしてもらい

たい、というものであった。卒業生が何を伝えてくれるのか、子どもたちが何をききとるのか、とても興味深いものだった。「豆腐の学習から得たこと学んだこ

と」としてB5のレジメを使い中3のたくやは、10分ほどでたくや流やり方まで話してくれた。その後、子どもたちからは主に作り方についての質問がきりなくだ

され、たくやはすべてに答えてくれたのだった。*

なかでも、つよしの「大豆の皮はむかなくちゃいけないんですか？」という質問に「大豆の皮はむかなくていい(味はかわらない)」のたくやの一言には、みんな

なが「えー……」と大ショックを受けた。笑ってしまった。第一回目の豆腐作りで丁寧に皮をひたすら時間をかけてむいていたグループがいくつもあったからだ。

豆腐屋さんで見て聞いてきていたけれども、見てなかった気がつかなかったこと、知らないことが、自分たちで作ってみたからこそその疑問や発見(聞き取れるこ

と)に変わっていくのだと思う。子どもたちの関心は、はっきりとどう「豆腐」「おいしい豆腐」、「本物の豆腐」を'作るか'その技術だった。

中3の先輩が話し答える内容と姿と子どもたちの集中は、とても大事な時間だったことをものごとたり、子どもたちの感想にまたそう思わされた。「豆腐をできる

まで作るのだ！」と作る目的がたくやを通して子どものなかにすとおちていったように思われる。

挿入資料

しかし、意気込みがあっても、そう簡単に「豆腐」にはならないものだった。2 回目の豆腐作りは、全グループ大豆とにがりの種類を統一して作ることにでき、重さと4人の先生の評価を受けることとした。「豆腐といえるか」という項目にいえるという豆腐がグループ誕生!!。ところが今度は固まらなかったグループが5グループと増えた。そのうち2つはにがりをうちなおしてなんとか固めたけれど、明らかに固さにむらがあったのも3グループと、にがりを前回よりへらした結果によるものだった。豆腐屋さんの話でも、季節により、大豆により、温度によっても、水によってもできあがりがちがうという豆腐。にがりの加減とそのコツをつかむには、繰り返し作ってみることが必要なようだった。こんな状況で、秋祭りには「豆腐」が売れるのだろうか?とひそかに危ぶまれた、なんとも心もとない腕前で1学期はおわったのだった。

(4) ただの豆腐作りじゃない「本物の豆腐」作り

10月のはじめに行われる学校行事である「秋祭り」で、5年生は食の店を毎年だす。当然自分たちも「豆腐」の店をだすことになるのは、はっきりしていた。が、そうやすやすと食べ物のお店はだせない。2学期に入ってすぐ、出店許可の条件を提案した。はしチェックの他に5人の先生の採点の合計70点以上。出店許可がでた。

ループしか豆腐を作ることはできない。この基準はなかなか厳しいものだった。秋祭りを終えての作文に、たけしが「ただの豆腐づくりじゃない」とかいたのは、

69点で1回目出店許可がとれなかったことと、自分がリーダーだったその緊張感だったのだなぁと後で思った。

作り方について、夏休みの各自の課題の取り組みの成果として、新たな作り方でやっていいのかという質問があった。生呉しぼり法でやりたいという声と、ゆう

から夏休みに作った「梅酢豆腐」（にがりのかわりに梅酢を使って固める）でやってはだめかという相談だった。出店許可がかかった豆腐づくりにうまくいった方

法でやりたいという気持ちだと思った。だから、それを認めるかどうか私は迷いゆれてしまった。

でも、それは「本物観の（考え方に関わる）問題だ!」、と相談した成田先生にいわれた。同じ原料と作り方で統一して取り組ませること、豆腐屋さんが作って

ると同じ作り方でやらせること（にがりをうってやるのが一番固まりにくく難しい）を、うまく固める方法としてやらしては意味がない、そこをゆずってしま

ては、自由研究と同じいろいろな豆腐作りにすぎないのではないかと（というような指摘を受けた）。そうなってしまう!と思った。だから、子どもたちに改めて理

由を話して、いろいろな方法は認めないようにしたいという話をした。極端な話、ゼリーのように入れれば必ずかたまる凝固剤を使って作った豆腐は「本物の豆腐」

っていえる?という私の話に、みな「いえない!!」とそくざに返してきた。それでその再提案は通ったのだった。

ところが、ゆうはその後「やっぱり梅酢豆腐を作りたい」と申し出てきたのだった。ゆうはやりたい理由に「自分たちのオリジナルの豆腐」を作りたいとい

った。それも出店を意識した最もな声だと思った。でも、それはわかるけれど、とにかく出店許可がでて、店のメニューを決めるときにどうしてもっていうのなら

入れるかどうか相談してそのとき決めるということで、譲らなかった。その後出店許可がとれてからは、その話はでなかった……。

今思うと、なかなかうまく固まらない豆腐づくりへの心配やあせりの気持ちが混じっていたのかもな、とも思う。そこで私自身がゆれたが、妥協しないでよ

かと改めて思う。豆腐作りの難しさと出店という緊張感があわさり、子どもたちの達成感や手ごたえが作られていったのだと思う。

(5) 出店許可がとれない!!

第3回、4回豆腐作りは9月に行い、ここで秋祭りの出店許可がとれるようにという提案だった。夏休みにしいれた情報で、氷を使って冷やす？等、またいろいろ

と新たなことに挑戦しながら、3回目で4グループしか出店許可がとれなかった。同じ材料と場所と道具を使って、その差ははっきりとできあがる豆腐にでる。何

が出店許可のたグループとちがうのか、メンバーと作り方である。出来上がる量（重さ）も味もちがう。毎回必ず他のグループの味見をしあい、どこのグループ

のがいい味か批評しあっていた。

そして4回目。道具をかりて帰ってメンバーの家で集まって試作していたグループも多かった。計10グループの出店許可がでた。でも二つは条件つき。

（固さが

足りずおぼろ豆腐しかだせない）「もし出店許可がとれなかったらどうなるの？」という何度となくきかれた質問には、「お手伝いスタッフでしょう」と冷たくこ

たえていたのだが、実際とれなくてどうするか、・・・と私も思うことに。

でも、ここまでやってきた子どもの前向きさだった。チャンスがほしいかどうかメンバーで相談して申し出て、放課後チャレンジすることになった4グループ。

でも最後まで「また失敗したらどうなるの？」と先のことを心配し、習い事をどうしようと結論がでないでぐずぐずしていたこのグループは、やっぱり70点に

足りない豆腐だった。緊急班長会議もひらき、班長に相談したところ「当然でしょ。（出店許可がとれるまで挑戦するしかない）追求するしかない！」というはっ

きりしたものだだった。「たくやさん」にみてもらうなどの意見もでたが、のこされた日程のなかで出店許可の2回でているグループリーダーにコーチしてもらうこと

で合意できた。放課後最後までつきあってコーチしてくれたゆみコーチと、固まりかけた豆腐をみとどけて3人は帰った。無事全グループが出店できることとなった。

秋祭り当日は、豆腐作り6回目の豆腐を使って、各グループの豆腐メニュー（味噌汁から湯豆腐、マーボー豆腐、がんももどき、おからクッキー等）で出店。お客さ

んに「おいしかった～」「あれなら売れる」といってもらえるものが作れ満足しておえられた。いつもの倍の600gは大変だったが、子どものそのエネルギーは

素晴らしいものだった。

失敗はするもの、次はどうするか、うまくいかなければまたやるさ、というはっきりとした取り組みを友だちとくぐっていくことを体験させられたことは、なみな

どを見ていてとてもよかったと思う。

豆腐を「作る」難しさ・その技が子どもたちを意欲的に次に向かわせ、秋祭りで出店して売る豆腐をだすという魅力と緊張感が「本物の豆腐」を考えさせる土台と

なっているのだと思う。そうして「本物の豆腐」が豆腐屋さんというプロの存在や売られている豆腐を意識しないではいられない形で発展していくことになってい

る。もの母親が届けてくれた連絡帳には、ほんの少ししか食べられなかった豆腐を半分以上ひとりで食べるようになった彼女が、秋祭り前の夕食にだされた豆腐屋

さんの豆腐をまじまじと見て味わいながら「どうしたらこういう豆腐がつけられるんだろう」と実感をこめていう姿が書かれていた。

3 「本物の豆腐」とは？を考えるために

(1) 「豆腐」のちがい

一番最初の授業でやったことは「豆腐の食べ比べ」だった。まず、豆腐の味のちがいがわかる子どもになってほしいと思ったことがある。豆腐の「ねだん」につ

いてもはじめから出会わせていきたいと思った。毎年食べ比べは行われてきていて結果が興味深いのだが、学級の子どもの味覚はいつも食べなれている

(?)もの

がおいしいと感じるのだろうか1丁99円のピンクの容器の豆腐がおいしいという数が多かったのが印象的だった。しかし授業参観に来ていたお母さんたちの舌は一

丁240円の青の容器の豆腐をおいしいという数が多く、子どもの感想に「大人はすごいな～」といくつも書かれていた。豆腐のねだんの予想は1円から800円まで

だされ、子どもの「いくら」というものの値段の感覚のなさがあらわれていた。

「豆腐があんなに安いとは知らなかった！」という感想がいくつもあった。このと

き1番ねだんの高かった豆腐の味についての「大豆の味がした～」というのと、しばらく使われるようになった「青の豆腐の味」というものが子どもたちの共通語に

なっていた。

また、たくさん疑問もでてきた。なかでも「なんで豆腐の味がちがうのだからー」（こう）「一つひとつあじがちがってふしぎ」（ゆき）と「そんなにねだんに差

があるのはなんでかな～?」、（さくら）「もっと高い豆腐はあるのかな～」（ゆうま）というものをとりあげた。豆腐の味とねだんのひみつ調べということで、

「豆腐調査（売られてい豆腐のラベル集め）」を提案し課題とした。竹豆腐とか、豆乳から電子レンジでできる豆腐とかが、教室に届き始めていた頃だった。

調査

は自分でお店に買いに行くこと、を条件にいった。売られている事実を自分で知っていくことが必要だと思ったからである。比較するために、単価のだし方も教え

て、100g 単価でねだんをださせた。

教室に集まったラベルは 100g12, 5 円（あきら）から 278 円（なる）までになった。ねだんの差のちがいの驚きは、見せ方の問題かいまいち実感がもてないようだった

た。でも明らかに値段に差があることははっきりしたのはたしかである。ラベルの原材料名にある「消泡剤って何？」から、「凝固剤って？、丸大豆って大豆のい

っしゅ？、充填豆腐って？」国産、遺伝子組み換え等、ラベルから疑問が広がっていった。さっそく遺伝子組み換え情報が生活クラブ情報などで寄せられ発表され

ていった。（なつみ）

（2）大豆は国産・輸入、どちらを使うか？

1 学期の最後に、大豆の種類がちがいと豆腐のねだんについて、豆腐調査で集めたラベルを使い単価をもとに分類させてみた。国産大豆と輸入大豆のちがいは

っきりみせたかった。豆腐屋さんで見せてもらった国産と輸入大豆の大きさとみためのみちがいが私自身驚きだったからだ。しかし、国産（大豆）とつくと値段が

高い（場合が多い）ということ、ラベルというデータから事実のひとつとしてみせたのだが、やってみたその授業の感想に「大豆には丸大豆があるんだ～」

（たかし）とあった。大豆とねだんの関係の前に、もっと丁寧に大豆そのものを見せることが必要だった。丸大豆の他にもフクユタカとか、大豆の品種や産地など

ラベルを読み取る力のもととなる大豆についての学習がこどもの疑問に答えることにもなることだった。私が解き明かせたい豆腐のねだんについての疑問のため

に、大豆の種類と豆腐のねだんの関係についてが先行しているところがあったのだとやってから思った。ただ、原材料にこだわっていくことは、大事にしていった。

このときから、子どものなかには「国産のほうが高い！？（輸入には）輸入金とかないのかな？」（ゆうま）「やっぱり国産はおいしいのかな？」（なおき）

「やはり丸大豆（輸入）は安い。でもいちいち外国からおくってもらっているのになんで高くて安いんだ」。（たけし）という、なるほどなと思う疑問がでて

きていた。また、調べたラベルからは明らかに国産大豆の表示の豆腐のほうがねだんが高いといえたが、「でもそれが全部いえるかどうかわからないし」（しょうた）

と疑って感想に書く子がいることもうれしかった。

そして2学期に入り、秋祭りに自分たちが作る「豆腐」には、《国産・輸入どちらの大豆を使う？》ということを考え、決めさせた。

はじめの全員の意見は国産派（33人）対輸入派（1人）欠等2人だった。輸入派1人のゆうは、「（国産を使うと）赤字になる。国産とか関係なく買う人がいると

思うし、」という理由だった。「お金の問題じゃないと思う」等、はじめ輸入派ゆうのもうれつな反対意見がでながらも、意見交流後には「まよっている派」や

「輸入でも派」がでてきた！のだった。

「（自分たちは）勉強したから国産とか選べるけど、知らない人は国産とか関係なく買うんじゃないの？」（なみ）という意見。「今までどうりやりたいし、へ

んな薬とか使ったらこまる？から」と国産派だったゆきは「国産がいいのかなあーうらが言ったように前から食べていたら、別に客に（輸入大豆を）だして

もいいよなあー？」と考えはじめたり、「別に外国産でもいい。だって私は11年間も食べているんだよ！……でも体に気をつけている人もいるから、かんばんに

外国産使用とかけばヨイと思います。あいはブレンドしちゃえばよいんじゃないかな？」と考えるあやなどの意見がでてきたりもした。

一方でたかしは「どうやら食べつづけると死ぬかもしれないという！しかも外国産はほとんど遺伝子組み換え大豆だという。（注たくやの誤解）これは不安になっ

た。もしかしたらこの10年間遺伝子組み換え大豆を食べ続けてたなんて信じられなかった。これから安全な豆腐が本物の豆腐だと思う」とあとで作文に書いてい

る。たかしにとっては、大きなひっかかりになったのだろう。

でも、「遺伝子組み換え」は「おいしくて強くて安いんじゃないの？」「でもみんな食べているはずだけど、うちのクラスで死んだ人はいない」といううららの

意見に影響される子どもが多いのは、事実として危険性を実感してないこと、遺伝子組み換えについてなど不確かなことによるのだと思った。「危なそう」とい

うイメージや不確かな情報によっているだけなんじゃないかということにも疑問をもってほしかったので、ゆれる意見に面白くなってきたと思った。また、

「でも国産は安全なのかな～」とも書いていた。

改めて子どものだした理由をみると素朴でやはり根拠がはっきりしないものもあるが、国産派のいくつかの意見は考えさせたいことだった。「豆腐は中国から来

たけど日本は日本の豆腐があるのです。現地の原料が使いたいです」(のぞみ)「輸入はなんかオーざっぱそうだから(使わない)」(ようこ・こう)

「輸入大

豆だと運ぶとちゅういたみそで農薬(長持ちする薬)を使いそうだから(使わない)」(ひろ・あきひろ)

(3) 輸入大豆から国産大豆にかえたちぎらさん

次の授業で、改めて国産と輸入大豆の価格差をおさえ、実物を比べてみることもした。国産のほうが硬い等の声もあったが、あつこが書いているように

(「ちが

いはよくわからん。やっぱり大豆を見る目はないよー。わかんない)」粒の大きさをそろえると、大きなちがいは見た目にはみつからなかった。輸入大豆のほう

にだけ紫色の大豆があったが、何人かがすすかさず(豆腐作りのとき)国産大豆にもあったのを確かに見たということだったので、それも大きなきめてとはならな

かった。

危険らしいという、輸入大豆の薬については、まさひろの夏休みの課題にあった大豆が運ばれてくる流れにそって、農薬・ポストハーベスト・くん蒸について

説明した。

もうひとつやったことは、ちぎらさんという豆腐屋さんについてだった。ゆうのお母さんが教室に届けてくれてみんなで食べた「片品の尾瀬ドーフ」というの

があった。アイスクリームのような容器に入った生豆腐、新鮮なおからつきの大きな4丁くらいある豆腐が宅急便の箱からでてきて1学期お昼にいただいていた。

いっしょに入っていた新聞記事のコピーをとっておいた。そこには、ちぎらさんという人は酪農をやめて借金をかかえながら豆腐屋をはじめ、今では地元の

大豆を復活させながら、あくまで片品に店を開くことにこだわって、朝の2時から豆腐を作る豆腐屋さんであることが紹介されていた。子どもたちは、自分たちも

その幻だった「大白大豆」で豆腐を作ってみたいな～と感想にかいていた。その心意気を読み取りそのこだわりのおいしくて甘い豆腐ができるという大白大豆で

自分たちも作ってみたい！と思うのだな～と思わされた。

ちぎらさんがはじめ借金を返すためもあって「もうかる」輸入大豆を使っていたのに、「それでプロといえるのか」と国産大豆、そして地元の大豆にかえていっ

た理由が記事だけでははっきりせず、みんなの考えを出し合った。この答えを直接ききたいと思っていた。ちぎらさんが何を一番大事にこだわっているのか、

「本物の豆腐」を考えるときの大きな材料になるように思ったからだ。地元の大豆と作っているところへ来てもらって食べてもらいたいというこだわりが、授業の

なかではっきりしていった。

あとでなおきは次のように作文に書いていた。「…国産大豆を使ったほうがしんせんだし農薬など使っていないから輸入より国産大豆のほうがいい。でもア

メリカからみればこっちが輸入で、あっちからは国産大豆が輸入大豆になる。」なるほどと思った。国産とはつまりどうゆうことか、という問いであると思う。

それは食べ物と食べる私たちとの〔距離〕なのだと思う。なおきはその〔距離〕を「国産大豆はしんせんだ」といいかえた答えを自分でみついていた。最終的には、秋祭りの豆腐に使う大豆は、今まで使ってきた「国産大豆」に全グループなった。

(4) ラベルからでてきた疑問と見えたあやしさ

輸入大豆(「遺伝子組み換え」)を食べているのか、いないのかということが、子どももなかででてきた。あきひろは「ゆうに意見だけど、うち(の豆腐)は国産だよ。輸入は食べていないし、食べていても量が多くないから死んでいないというのは……等々」。

そこで「国産大豆使用」という表示についての規定についての事実をはっきりさせた。実際は、1994年から国産大豆を一部使うことで「国産大豆使用」と

(「ひとつぶでも」?)という表示が認められてきていて、2001年4月より100%国産大豆使用に限り「国産大豆使用」と表示するという「申し合わせ」にな

っている、ということだった。この「申し合わせ」ということに「だまされた～」という声が子どもたちにあがった。法律ではなく、「申し合わせ」ならうそ

の表示もされている?可能性があるという事態への反応なのだと思う。

国産大豆を使っているけども 100%ではない（輸入大豆とブレンド）豆腐屋のおじさんが「国産大豆使用」という看板をださない『がんこさ』についても考えた。

外

国産大豆使用という表示を大きくのせたラベルをつけて売った会社の売り上げがへってしまったという「チャレンジ」のなかみは「せいせい堂々と正直に」や

ったことなのだということも考えた。でもなおきは「国産大豆 100%にしたいなら、お金が高くなってもそうすればいいのに。ちぎらさんはそれで成功した」と

感想に書いていた。

国産大豆と輸入大豆はいいか悪いかよくわからないところもあるけれど、とにかく輸入大豆（「遺伝子組み換え」を含んで）を今まで自分たちが食べてきている

可能性が高いという事態に気がついたということが大きかったように思う。

同じような表示に関係することが「凝固剤は何を使うのか？」ということを考えてときにもでてきた。これはにがりが多い派だったのだが、問題は「天然にが

りと、にがりって何がちがうの？」（なみ）ということだった。豆腐の凝固剤には4種類あるとされていた。

まず疑問だった「にがりとは何か？」ということをして1学期に学習していた。海水から作られるにがり。他にも豆腐を固める凝固剤には種類があり、その4種類の実

物の味見をした。これはその強烈な味に大変なさわぎとなったが、「豆腐の中にこんなのが入っていたんだ」（あきひろ）という感想にはっとさせられた。

何が

入っているのか、そこが見えないのだからそこを丁寧にを見せていくことが第一に大事なのだということなのだ。石膏の話などをした凝固剤のひとつ硫酸カルシウ

ムは「体にいいの？味見して平気なの？」というなつみの声には、「だって入っていたよね。ラベルにあったもんね」と返した。実際に売っている・食べている

事実がはっきりしていることの現実感が、重要だと思っていたから逆にうれしい質問でもあった。

4種類目のグルコノデルタラク톤は手に入りにくいものだとしたら、「手に入りにくいのに、どうして（それが入っている）豆腐は安くなるの？」（かず）

「でもなぜなかなか手に入らないんだろう。貴重品なのに安い……そういうのもあるのかなー？」（あきひろ）「グルコンは人口だから安いのかな」（ゆうま）

という疑問もでてきた。凝固剤の種類とねだんの関係を表にしてみているからだ。子どものもっている高い、安い理由がよくみえた。高いものは貴重で少ない

からで、安いものはたくさんあって貴重ではないという理由だ。グルコノデルタラクトンについては、「充填豆腐」の作られ方とともにやりたかったのだが、で

きずじまいになってしまった。ただ、なおきが夏休みに見学した豆腐屋さんでもらってきた一丁分の大豆の量を使って、一丁の豆腐に使われる大豆の量が少ない

(うすい豆乳だ)と、凝固剤がグルコンや硫カルになる「歩留まり」について説明した。

しかし、疑問になった「にがりと天然にがりのちがい」については、よくわからない。これは私を含めみんなの実感だったと思う。なぜなら、すっきりしていな

いのである。「にがり」とあるもの、にがり(塩化マグネシウム)というもの、天然にがりとあるもの等々、見てきた実際のラベルがすっきり4種類にならない

のだった。

授業では、ゆきもってきていた埼玉の豆腐店のミニパンフ「豆富友の会」のなかにあった「天然にがりという言い方」というものをとりあげた。それによると、

そもそも天然にがりという言い方はへんであって、にがりは本来天然なのであるとのこと。だから、まるで「豚肉のトンかつ」といっているようなものだという

面白い例えがあった。これはいったいどういう意味か考え合ったなかで、「にせものとはんもの」という言い方が子どもからでてきた。あたりまえなことをくり

かえしていつているおかしさは、逆にいうとあたりまえじゃない状況があるということになる。つまり、豚肉じゃないにせものの肉のトンかつとか……という

話の中でりかはいった。「だから今さ、牛肉っていつててそうじゃなかったとか、問題になっててそういうことがあるんじゃない」というようなことを。考えて

みたら同じことに思えてきて、ゆうは「今、マックで59円バーガーとかやってるけど、安すぎるよ。本当に牛肉なのか」ということをいいたした。'安ければ安

いほどいい'、という子どもたちの意識が強く感じられた1学期のねだんのとらえ方からは、こういうとらえ方がでてくるとはおもいがけなかった。が、話がそれ

るのでやめてにがりにもどして考えた。つまり「にせもののにがり」なるものが使われている可能性があるのでは、ということと、「天然～とかつけるとみんな

いいかな～、と思うから宣伝としてやっ

ているんじゃない」か等の考えが交流できた。

そうして、この時間の最後にかずがいったのが、「(何を使って)何ていえばいいのかな～」ということだった。本当にそうだった。天然にがりがいいのか、に

がりでいいのか、(本当のにがり天然をつけなくていいのだから)、それをお客さんにはなんていったらいいのか。天然天然いうと宣伝ばいけど、いわないと

にせもののにがりになるのもいやだ、というような複雑なおもいからでたことばだと思った。なつみが次のような感想をノートにまとめていた。「遺伝子組み換え

」は絶対よくない!というなつきが、「化学的」だからだめ、「天然」だからいいということではないのでは、と肝心な事実は何か確かめようとしてきている。

「私は謎がたくさんでました」と書いているのが、うれしい学びの変化だと思う。

なつみのノート 資料

(5) 食品添加物の凝固剤

天然にがりの授業のりかの感想は「おもしろいぞ。本当に凝固剤は4種類なのかなー」だった。のぞみは「凝固剤(のラベル)には、塩化マグネシウムと塩化マグネ

シウム含有物というのと粗製海水塩化マグネシウムというのがある」と自分で集めたラベルを見せながら言いに来た。そのラベルはのぞみが夏休みに集めてまとめた

いたものだった。凝固剤についてのこだわりが少しずつ積み重ねられていったようだった。その後自分で質問の手紙を、生協に送ることにもつながり、2学期のおわ

りにもう一度凝固剤をまとめるために問い合わせた農水省子どもの部屋からの回答には、なんと今5種類だとあったのだった！！

いろいろとむずかしく、まとめとしてすっきりしないものであり本人も満足していないようだったが、こうやってしつこく調べて5種類だということがわかってきた

ことが実はすごいことだと、今思っている。大人でも難しいと思う資料など凝固剤が複雑なのは、やはり「食品添加物」だからなのだと思う。その安全性や評価に

についても、悪いとは書かれていないがよくわからない記述である。そのよくわからなさが逆に学習内容にもなるのだろう。が、それ以上はやれなかった。

(5) ふたつの国産大豆

春から大豆を育ててきた。えだ豆が大豆になるらしい、ということで本当にそうなのかとにかく育ててみようということで、どうやって大豆にするのか、私も知ら

なかった。春土にまく大豆をみて、初めて豆まきの豆だということがわかった子もけっこういたようだった。ポットまきを一人ひとりですて、発芽ほんばがでたと

ころで観察したあと、畑に植え替えじかまきもした。しばらく班ごとに水やり当番を決め、発芽したてを鳥に食べられないようにビニールをかけ、次は草取り当番

と世話をしてきた。

(自給率が)3%という数字をだすなつみがいうことには、日本は大豆が育ちにくいいため、というが…。しっかり大豆にしてその理由はちがうことがわかるよう

少しでも収穫したいと考えた。見事なえだ豆になったのは、夏休みで実際を見ることはできなかった。その後畑があらされ何者(たぬき?)かに食べられてしまっ

たり、たくさんつくカメムシ退治に農薬のかわりに「木酢液」をまいたことなどを、とったビデオでみせていた。畑でからし引き抜いてきて教室で干しいざ収穫。

また、大変なさわぎであった。虫がでてくる！白くかびている！キモイ！声ばかりでほとんど手をださない女の子もいた。国産がいいといいながら、実際の虫や形

や色におおさわぎな姿に、「安全」についてもっと具体的に知りわかっていくことが大事だと思った。

そして今回、実際大豆をずっと作り続けてきている黒川の立川さんに出会えた。黒川は、中学年のときにたくさん探検して歩きまわったり、田んぼをかりて5年生

が米づくりをしている地域である。立川さんは、ほとんどまわりは大豆を作っていないなかで今でも作り続け、ほしい人にわけてあげるくらいで自分たちで「食べる」用の大豆を作っていた。豆用の脱穀機を使って脱穀する日に見学でき、質問に答えてくれた。

子どもたちは、脱穀されころがってくる青くてきれいな大豆に驚き、感心した。自分たちが育てた大豆とはちがってなにしろきれいなのだった。「食べてごらん」といわれ、口々にとれたての生の大豆を味わう子どもたちだった。「甘い！」「やわらかい」大豆だった。子どもの質問は育て方が中心で、昔の大豆について、そして国産について、話のなかで立川さんは、やっぱり国産の方が安心だ。外国では何をやっているかわからない。うちは無農薬で作っているということをいつた。でも大豆を特別に作っているわけではなく、畑があいてあれてしまわないように、世話のいらぬ大豆を作っているのだそうだ。昔は、家でみそはもちろん、しょうゆも作っていた（機械がまわってくる？）ことも話してくれた。

そして作り方はかなりの腕前になっていた2学期のおわりの収穫祭・まよめの会で作った7回目の豆腐は、もちろん立川さんの大豆を使った。「私は立川さんの甘い大豆を使ったから豆腐が甘くなったんだと思いました。材料がいいから、豆腐がよくなると思う。作り方ではなかつたんだ！！」と、かおるの作文にあった。かおるにとって実感のある大きな発見だったのだと思う。虫食いの大豆をはじいて使った大豆からできた豆乳の味は、本当にびっくりする甘さだった。どうして国産がいいのか作って食べてみて納得がいく「おいしさ」だった。大豆を育てる「生産者」である立川さんの顔のみえる距離と、その大豆を自分たちの手で「加工」した豆腐。それが、今スーパーで買う（生産者も加工者も中身も）遠くて見えない（ようにされてもいる）「豆腐」とのちがいであると思う。私が考える「本物の豆腐」はその近さであると思う。そこに安心や信頼も生まれてくるのだと思うからだ。子どもたちは自分たちのこととして「本物の豆腐」にするには、大豆は何がいいのか、凝固剤はどうする、と考えた。みんなで考えあうことの意味を受け止めていた。時間がないなかでやったいくつかの秋祭り前のそうした原材料に関係したやりとりは、やっぱり自分たちが豆腐を作って売る秋祭り前だから集中して取り上げられたのだとも今思う。

4「本物の豆腐」とは何か？一人ひとりが考えた。

(1)自分で育て選び作る、「こだわり」の豆腐

秋祭りを終えて子どもたちの作文には、実にさまざま面白い「本物の豆腐」が書かれていた。子どもたちにもこんな意見があったと紹介し、2学期の最後にも自

分の考える「本物の豆腐」とは？というのを書かせた。そこでまた意見がかわった子どもも、やっとまとまった子もいる。共通していえることは、自分たちで

「豆腐」を作った手ごたえをもった子どもたちが書いているということだった。はっきりしている意見のひとりあきはこう書いた。「まずは『大豆』自分でたねをまいて こんなめがでたら畑に植えて枝豆を作り大豆を作る。そして

「水」は

わき水天然水などがいいと思う。テレビで見たことがあるが自分で水をとりに行く(山のふもとの人)そんな風に水は取りたい。そして「にがり」は天然にがり

を自分の目でえらびたいと思う。「木杵」木のわくでいいのがいいなーと思うし、そんなのがさっ子は本物の豆腐かなーと思うし、みんなに「おいしいうまい」

とか言ってもらうのが本物の豆腐だと思う。」自分たちで豆腐を作ってきたさきこが、作って食べてもらうことを考えながら、こんなふうにできたらいいな～と

いうものを書いている。自分の手ではじめから育て作り、自分の目でみて選びたいというところが、おばあちゃんが米作りをしていてそうしたことにもくわしい

あきらしい豪快で素朴な意見だと思う。あきの意見もあって、地元の立川さんの大豆を使って最後に豆腐を作ることを実際やらせたかった。

なおきは「自分達で作った大豆で豆腐を作ったらどんな味になるか？おいしいの？まずいの。結果がどうであれ作りたい。……凝固剤は作れる、なんかにがりの

作り方を知りたい。海の水を取って、…いい物を使ったからって本物の豆腐にはならない。本物の豆腐そう簡単に作れる人はいないだろう」あきもゆうまも最後

にはにがりも作れないか、ということと同じように書いていた。いい物を使ったからって、というのはけいすけの意見から考えたのだろう。

けいすけは(本物の豆腐は)「はじめは『一番いい国産大豆を使い、一番いい天然にがりを使った豆腐はおいしいから』という理由で考えていた、確かに一番いい

物を使った豆腐はおいしい、だけど今はそうはおもわない。」と書いた。どうしてそう考えるようになったのかは、明らかにされていないのだが、途中で

「豆腐は

一番いい物で本物になるのではないような気がする」とあったのが、最後の作文では「いい材料だからいい物ができるとか、あれを使えばいいのが作れるとかでは

なく、ていねいにおいしく作って初めて本物になるのではないかとぼくは思う」となった。迷いながら自分の考えをまとめていったけいすけのいいたかったことが、

伝わってくる。自分で選んでいるようで選んでいないブランドのような「いい材料」ではない、ていねいに作ることなのだ。

ゆうも、「私はまずくても作った人がいっぱい考えて作った豆腐であれば本物だと思う。スーパーのも本物の豆腐だけど、手作りとかは、もっと本物の豆腐に近い

味だと思う。……スーパーとかは売れるためだけど、うちらみみたいな手作りはコンピューターの形・量・味がすべて決まっているのとちがって、どうやって、

形をよくするか、にがりもどれくらい?とか考えてるし、そういうのが本物かなあ?」といいながら「輸入を使っているから本物じゃないわけじゃない。国産を

使っているから本物なわけでもないし、一番大切なのはどれだけ丁寧に作っているかだ」とまとめていた。やっぱり、作り手にこだわって考えている点が、自分た

ちが何度も何度も繰り返し作ってきた豆腐であるからなのだと思う。

よしゆきは、「今は少し高くても輸入よりか国産の方がいい」と思っていると書き、はっきりと国産大豆、国産の天然(本)にがりがいいとゆらぎに思っている

。とにかく安いのが一番!という意識が1学期に強く感じられた子どもたちだったから、ねだんとあわせて考えている視点は、もたせたかったものだ。

しかしここまで、はっきり原材料に大きなこだわりをもって、それが重要と主張しているものは予想以上に限られていた。(よしゆきがここまではっきりこだわ

るのは、はじめに出会ってきた豆腐屋さんの存在があるのだと思う。使っている国産大豆と本(液体)にがりをもって1回目に分厚い豆腐を作った彼である。)

まよっている子どもたちがいた。「国産大豆、天然にがり、キレイな水を使った材料がいい。……だけど……まだ、意見はまとまらないままです。もうちょっと胸

をはって言えるようにしてからにします」とのぞみ。「『本物の豆腐って何』って聞かれたら、すごくまようと思う。(そもそも本物の豆腐って何なんだろう?)

」()何人もの子が、(なんといったらいいのか)むずかしいとも書いていた。「本物の豆腐」とは?、がもっているふところの深さと、魅力に気づかされた

。そこを正直に迷う子どもたちがいいなあと思った。

あゆかは「私が今、一番『本物の豆腐』かどうかのちがいだと思うのは、『こだわり』。豆腐を作る人も大豆を作る人もみんな『こだわり』があって、その『こだ

わり』が『本物の豆腐』になる！これまでの総合のことで会った人は『大豆は国産を使う』っていう一つだけでも『こだわり』をもっていた。……それに私たちが

豆腐を作ったときも『少しでも本物の豆腐に近くする』とかの『こだわり』持って作ったからおいしくなっていたんだと思う。……私の中の『こだわり』は……」と

続く。あやかが出会った『こだわり』の人は、一人は醤油作りの　　さんなのだろう。とてもすてきな出会いだったことが次の日メンバー3人で「こんな大き

な木のたるがあってねえ……」と興奮して報告にきたことから伝わってきた。かおるは、昔の豆腐というものをあげた。「江戸時代くらいから、豆腐を一番に作り始めた人の豆腐が、本物の豆腐といえると思います。…今ではぜったい無理な

ことだけど、昔のお豆腐を作っているところが見てみたいし、そのお豆腐を食べてみたいな～と思った。それに昔の、お豆腐家さんて、どんな道具で豆腐を作ってい

るか知りたいな、また、その道具で豆腐を作りたい。私はこれから昔の豆腐に、こだわりたいと思います。私が思うのは、昔の豆腐が本物の豆腐だと思いました。

…国産は昔からあったんでしょうか、輸入も昔からあったんでしょうか??」昔というとならえ方は、大事にしていきたいことだと思った。昔の豆腐の一番のちがい

は、自分で作るか作り手の顔の見える安心して食べられる「豆腐」であったということではないだろうか。

(2) 何度も挑戦して失敗した原因を調べ・いっしょうけんめい作る豆腐
どの子にも前提なのだといえる「本物の豆腐」の条件があった。それは、自分たちで作る(作れるかどうか)ということ。かずは「…でも問題は、この予想した

豆腐にどのくらい近づけるかということだ」と書いている。あいのはおかしかった。「でも前はちがう。本物の豆腐と言ったらあまりピンと、こなかった。だって

、はしで持てるの等々は、あたりまえのように、思っていたのだから……そんなあたりまえの事が、作ってみてできなかった。それがスゴク、くやしかった。く

やしくって、くやしくって、次はぜったいやる！一人でも、がんばってみせる！私はその時から、ファイトがわいてきた」

「まさきにおもいつくのは『味』味がよくなかったら話にならないと思う。大豆の甘みをにがりがじゅうぶんでいなくちゃ、味がうすくなって、にがくなり、

まず豆腐に最終的になってしまう。そのためにはにがりがとても大切だと思う。固まり方、甘さ、量を決めるのにがりはとても重要だ！甘みをにがりだすには

豆乳が濃くなくちゃいけないと思う。……とずっと続く。」とあやかは書いてもいた。豆腐を自分で作ってきた子たちが書ける内容だと思う。

「手作り」じゃないと、というものも多かった。ゆうまは、「機械を使って簡単に作るのは本物じゃなくなる」とまで書いていた。豆腐作りの難しさ、技にやっぱ

り面白さを感じてきたのだろう。

なつみは「じゅんすいな豆腐」と題して「大豆とにがりと水。それだけで作った豆腐って一番シンプルでしょ？消泡剤とか使わない分、ブツブツってできたり、化

学的に作られた物だと、かくじつにかたまるしさ。でも一番シンプルなものでやると失敗するでしょ？失敗するのが「豆腐作り」じゃないのかなあ？……びみょうな温度でかたまらなくなってしまう豆腐。気をちょっとでもぬくと失敗につながっちゃう、ドミノみたいな豆腐。前回うまくいっても、もうだいじょう

ぶと思っても、失敗しちゃうもん！！」秋祭りのとき、固まった豆腐を大事に大事に木枠から取り出し、できたてのほやほやのきれいな白い豆腐を「赤ちゃんみ

たい」といったことばが印象深いなつみだった。ところが、最後のまとめの会では、なつみのグループだけが固まらなかったのだった。

やはり秋祭りにかぎって失敗したさとも、「失敗」について書いている。

「手間をかければかけるほど本物の豆腐に近づける？ただの豆腐を作るのは簡単かも

しれないけど、本物の豆腐を作るのはむずかしい。しかも豆腐は何回も作っているのに失敗するときがけっこうある。手作りの場合。でもどうして工場（きかい）

では失敗しないの？……だけど！！機械はいつも同じ動きをしているから同じ形で同じ味の豆腐しかできない！だから手作りでしか本物の豆腐はできない！

（予想）」

手作りというとき豆腐屋さんの存在がある。「僕は豆腐屋の人が作るのが本物の豆腐だとぼくは思った。ぼくたちは、この本物の豆腐にちかい豆腐を作るために、……」

つよしは夏休みに朝から豆腐屋見学をしできたての豆腐を食べさせてもらってきていた。りかは「自分が作っていないなくても誰かが作っている。それがわかるから

国産が良い」とある。作り手とつながっている。でも、あつしは、「本物とは豆腐店が作ったの全部？……国産と輸入をブレンドしているという店もあるんです。

けどそれじゃあもし輸入の方が遺伝子組み換えだったらどうするのかすごく疑問だった。」とまっすぐに書いている。なみも豆腐屋に「本物の豆腐」とは？と質問

したことをパンフレットに、ある豆腐屋について「こだわりのない豆腐屋」と書いていたのが面白かった。はっきりそのちがいがわかるのだろう。だから簡単に

豆腐屋さんの豆腐ともいえなくなっていくのだろうか。

自分たちで作り食べるだけではなく、食べてもらうという相手がいた。「おいしいうまい」といわれる豆腐、「本当にうまい豆腐」、そう相手にいわせることへの喜びやいきごみがどの子にも共通していた。

「本物の豆腐2は自分達が自信をもって出せる豆腐。自分たちでガンバって作り、自分達で味見して『美味しい！』と思って自信をもってお客様に出せれば本物の

豆腐だと思う。本物の豆腐3はなおかつ、お客様に『美味しい！』といってもらえる豆腐。そのためにはいろいろ作り方を調べたり豆腐屋にインタビューとかして

美味しくなることを調べなくちゃいけないと思う。そういう苦労などがあってはじめてできるのが本物の豆腐だと思う」（なみ）

こうは、最後まで出店許可がでなかったグループの豆腐リーダーだった。

「……だからしんちょうにあわてずに豆腐を作った。そうしたらなんと！ものすごい出来

になっていたのだ～～！食べてみたらおいしくておいしくて、うれしかった。……やっぱり手作り売り物はちがうと思った。みんなおいしいってしてくれたし

何回も何回もおかわりをしていたからうれしかった。豆腐は作っているとだんだん好きになってくるいいものだ。おれでも大きらいから、豆腐が大好きになったんだ

から……作ってみて、そう思った。豆腐のいいところは、ちっちゃな固い豆からぶるぶるのまっ白なおいしいのになる」このうれしさが伝わってくる。

「……何度も挑戦して失敗した原因を調べそしてまた時間をかけていっしょうけんめいに作る豆腐こそが本物の豆腐だと思う」ひろがまとめたことは、みんなが真

剣にきいた卒業生のたくやがそういえばいっていたことだったと思う。さまざまな意見がある「本物の豆腐」。でも一致しているところがかかわらないものとしてあ

るのだった。その上で、自分なりのこだわりや理由をもって、豆腐を通して学んできた「食べ物」への見方や、そのままでは見えない作り手とのつながりを考えていける学び方を、これからもして行ってほしいと思う。

、