



平成27年度地球温暖化防止活動環境大臣表彰受賞団体

センスオブアース・市民による自然共生バンゲア からのお知らせ

## 蓮二小産とうふ作りに挑戦

蓮根第二小学校 3年生 64名◎1月17日・19日

SOE  
出張授業  
レポート

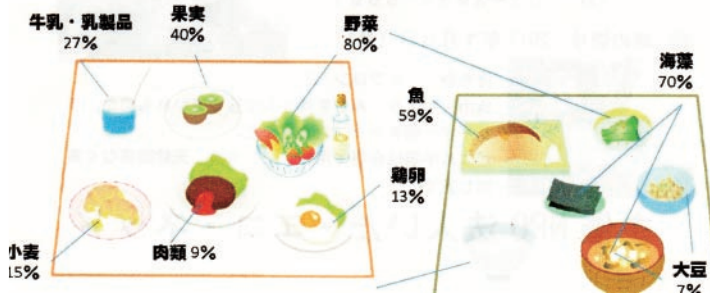
「とうふがスーパーかデパートで買うより何倍もおいしかった!」「黄色い豆から、白いとうふができるのがびっくり!」「母に作り方を話すと、こうふんして私も作ってみたいと言った。親子で作ってみたい」「一番びっくりしたこと一大豆をほとんどが外国から買っている。」



「とうふづくり」への期待で、全員集中する子どもたち、「とうふクイズ」もしっかり回答、作り方の説明も頭に入れて、さっそく6人グループで、大豆をミキサーに少しずつかけます。「一、二、三、四、五…」、20までの掛け声が家庭科室中に響き、その繰り返し6回で、真っ白い生呉（なまご）が出来上がり、とろりと鍋の中へ。温めた後、さらしの袋で豆乳を絞るのがとても楽しい。次ページへ

### ○ 私達の食卓における品目別自給率

食料自給率（国内消費をどの程度国内生産で賄えるかを示す指標）は、品目により異なります。品目別自給率をみると、高い国内生産能力を有する米で高い一方、家畜の飼料の多くを輸入に頼っている肉類等で低い水準にあります。



### 大豆と米の自給率比較

	大豆	米(主食用)
1965年	11%	100%
1985	4	100
1995	2	100
2005	5	100
2010	6	100
2015	7	100

◀大豆の自給率7%(2015年)



チケット販売中「天に栄える村」3月11日(土)13時～16時

映画と講演会：板橋区立グリーンホール・2階ホール～13時10分から上映

「福島第一原発から70キロ離れた日本一のおいしい米金賞4回受賞した村が放射能で汚染された!村人は汚染ゼロにすることから苦闘。再び金賞を取る感動の物語」～当日金賞お米を紹介～

当日券あり 申し込み先：「3・11から未来をひらく会」参加団体共催 事務局

090-9016-4262



さらしの袋の中にはおからが出てきた。豆乳を温め、温度計係りは真剣で声も立てず、100℃近くまで上がるメモリを見えています。

次はいよいよ 70℃迄さまして、にがりを入れます。にがりは今回特別に、センスオブアースが取り寄せたもので、薄めて、ゆっくり入れ、蓋をして15分ほど待つと、全体がぶつぶつ固まっ



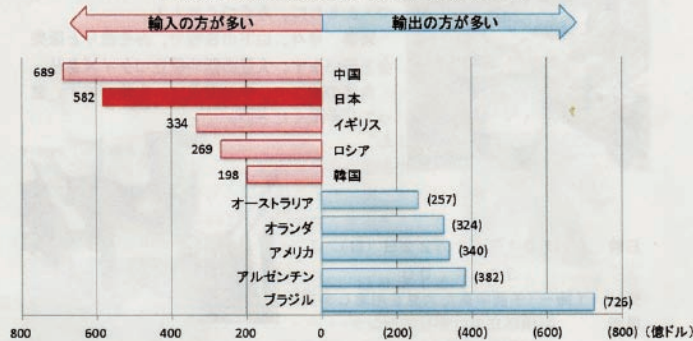
ています。これをガーゼを敷いたボールの中のざるに空け、上から水ぶくろで重石にして待つのです。5~10分で、ほぼ固まった豆腐をお椀に分けて、手づくり味噌で作ったみそ汁をよそっていただきました。

#### 食料をめぐる事情④ 世界の農産物輸入の状況

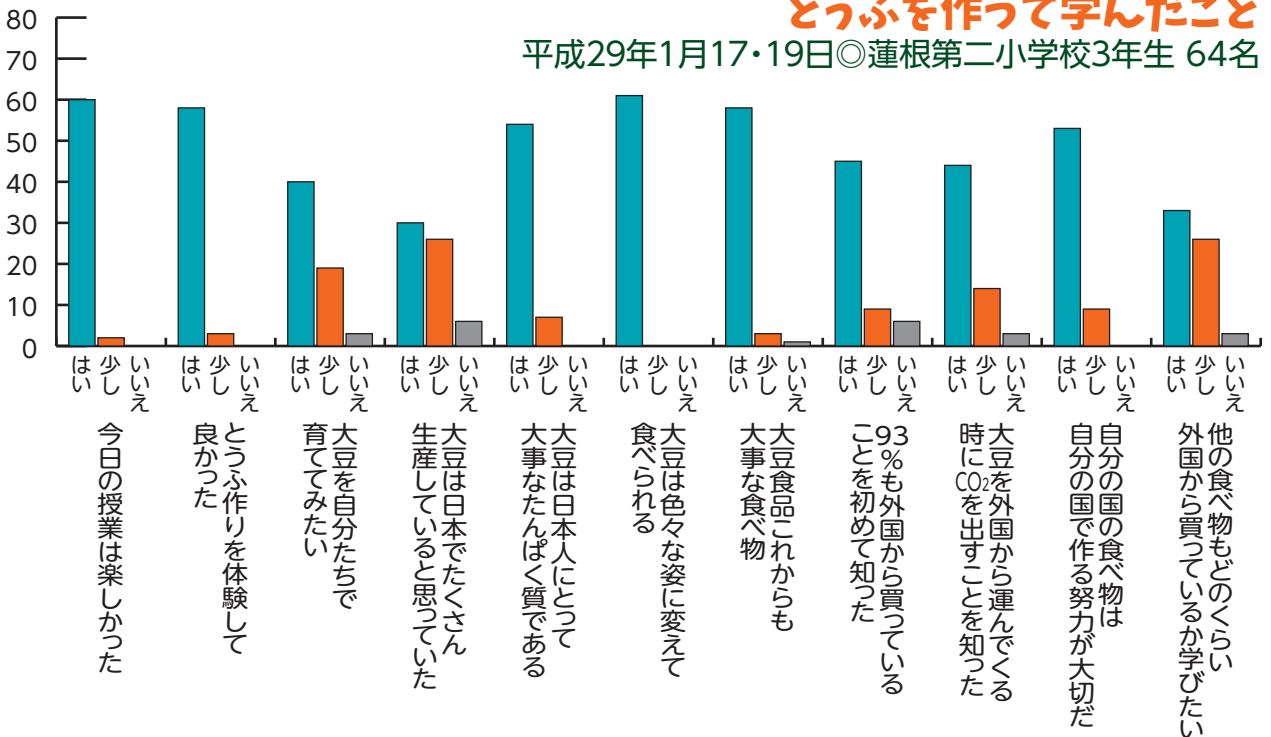
##### ○ 世界の農産物輸入の状況

2013年における我が国の農産物の純輸入額（＝輸入額－輸出額）は、中国に次いで世界第2位となっています。

■ 農産物の純輸入額（輸入額－輸出額）の比較（2013年）



資料：FAOSTATを基に農林水産省で作成。（中国は香港、マカオ等を除く）  
注：純輸入額の上位5国と、下位5国を抽出して記載。





## 蓮根第二小学校3年生が食いたい大豆食品ランキング

1位 きな粉 2位 えだまめ 3位 とうふ 4位 もやし 5位 なっとう  
6位 あつあげ 7位 あげ 8位 豆乳 9位 ゆば 10位 おから  
11位 大豆油 12位 がんもどき

子どもたちから、うれしいお便りが届きました。拝見して驚いたのは、全員が、自分の言葉でしっかり、感想や意見、疑問などを書いてきたことです。ひとり一人考える力をもっているなど感動しました。紙面の関係で、少しずつですがご紹介します。

★「とうふを作るときにおから・豆乳・ゆば・とうふの4つの食品になるのはすごい。」 ★「自分たちで作った手づくり



とうふはスーパーかデパートで買うとうふより何倍もおいしかったです。」 ★「生呉ができたときは大豆の色と違って、白くなっているのが、すごいと思いました。」

★「知らなかったことがいっぱいあった。まずは大豆が日本であまりとれていないこと、次に本当にとうふは大豆だけでできていることです。」 ★「とうふを作るときおからや湯葉ができるとは知りませんでした。」 ★「あ

わをすくい取る係がむずかしく、汁もいっしょに入ることもありました。」 ★「一つの食品から、とうふ、おから、ゆば、豆乳やきな粉などがふしぎでした。」 ★「私が一番驚いたのが、とうふがちゃんと固まっていたことです。」 ★「家でとうふは作れないけれど、もやしに挑戦したり、豆まきの豆、きな粉などやってみたい。」 ★「温度計の赤い部分を鍋の底に付けないように、温度を測るのが大変でした。」 ★「本当にとうふは大豆からできているということが不安でした。でも本当に変わって安心しました。大豆を食べるといろいろいいことがあると分かりました。(大豆マンの



絵付き) ★「おみそ汁もなっばのほかは大豆からできているのがすごい。」 ★「ミキサーで大豆がドロドロになるのがおもしろかった。ドロドロしているものを食べたくなりました。」

★「大豆が13種類にいろいろなものに変えられるのがすごかったです。植物なのにこんなにかえられるなんて私はすごく感動しました。」 ★「疑問は、なぜ大豆を日本でいっぱい作らないのか、大豆は種のときはダイズと書くのに、食べるときは「大豆」と書くことがわか



りません。」 ★「大豆を日本で作ればいいと思いました。いつかこんなやつ(ぴっちぴちの大きな四角いうふ)を作りたいです。」 ★「とうふに必要な材料が外国にあって、なぜ、日本にないのかな。」 ★「とうふを食べたとき、学校で食べるとうふよりも、おうちで食べるとうふよりもふわトロしておいしかったです。」 ★「家でも大豆を作って、みそ、もやし、しょうゆも作ってみたい。」



**第16回 板橋区環境なんでも見本市** 2月4・5日◎エコポリスセンター  
 参加団体65団体、昨年より増えてきました。



緑のカーテン表彰式



板橋区立緑小学校



板橋区立赤塚第二中学校



いたばし水と緑の会



板橋区の蝶を調査する会



板橋区立志村第二小学校



センスオブアース（風のエネルギー、風車）



NPOいたエコネット（綿人形づくり）



サンシテイ管理組合



日本ペット＆アニマル専門学校



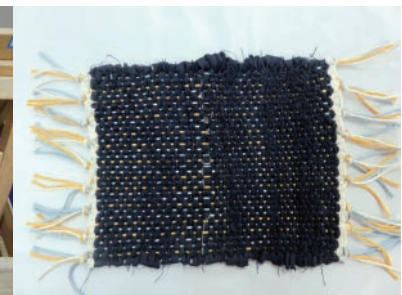
おもちゃの病院



バナナペーパー・寿堂紙製品工業



裂き織りの会で、織った布



発行

特定非営利活動法人 センスオブアース・市民による自然共生パンゲア

東京事務所 東京都板橋区前野町4-8-6 (〒174-0063) phone: 03-3960-6052 fax: 03-3960-6052  
 e-mail: info@npo-soe.jp url: npo-soe.jp