

とうふづくりをしました

No. 102

3年

とうふづくり教室



講師は
パルシステム山梨のみなさん
でした

2月23日(木)、

3年がとうふづくりに挑戦
しました。

講師は、**パルシステム山梨のみなさん**でした。原料は「**大豆**」と「**にがり**」で、大豆を火で煮まして、それが終わったらギュとしぼりました。真っ白な豆乳が出て、そこに「にがり」を加えて、しばらくにます。固まってきたら、水をはった鍋にとうふをいれ、完成でした。しぼったカスを「**おから**」となって食べられます。

店で買って簡単に食べられる豆腐は、**実はとても時間と手間**がかかっているのだと知る大変貴重な体験になりました。

