

青龍楽校（水辺の楽校）ニュース

No.174(2014.8)

発行:青龍楽校利活用委員会

鬼怒川源流探検



8月10日(日)台風の影響で、あいにくの天気となってしまいましたが、少年団43名、保護者32名、スタッフ9名の合計84名で源流探検に行ってきました(^_^)

みんなが楽しみにしていた観光やなと鮎のつかみどりは、台風による雨風や川の増水のため残念ながら中止(^_^)午前の日程を変更して、日光おかき工房へ。工房に向う途中で観光やなをバスの中から見学しましたが、増水した川はすごい勢いで流れていて怖いくらいでした。

工房に着くと雨は更に強くなってきましたが、たくさんのおかきの試食をしながらお土産をいっぱい買いました(^o^)

お昼はバスの中だったので、ちょっとせまかったけど、お家の人が作ってくれたお弁当は、どこで食べてもサイコーに美味しいんだよね(*^*)v

午後は人数と場所の都合で子ども達だけになってしまいましたが、太子食品日光工場で6班にわかれてお豆腐作り体験をしてきました。最初にタイシについて、お豆腐のできるまで、油揚げのできるまでをビデオで見てから、いよいよ豆腐作りへ。

豆乳に、にがりを加えて右と左に10回ずつかきまぜたら電子レンジの中へ。出来上がりを待つ間に豆腐、ゆば、油揚げ、厚揚げを試食。お豆腐のたれは醤油とはちがった美味しさでした。試食が終わると豆腐ができあがっていて、プリンのようにプルプルの豆腐を何もつけずに一口、たれをつけてまた一口。自分で作った豆腐は、とってもおいしくできたようです。

また、バスの中では青龍楽校利活用委員さんたちが、なぞなぞやゲームでいろいろと楽しませてくれました。鮎のつかみ取りはできなかったけど、とても楽しい一日をありがとうございました。



お豆腐と油揚げのできるまでをビデオで見ます



豆乳を100CCはかります



にがりを入れます



右に10回、左に10回かきまぜます



できたて!

自分でつくった豆腐はおいしいね



豆腐ができる工程を見学