

木綿豆腐づくり

～プロジェクト学習フィナーレ①～

1/29、2/5の両日、食の農学科群1年生は「農業と環境」の時間で豆腐づくりに取り組みました。原料のダイズは、プロジェクト学習で6月初旬から播種、定植、観察、除草、中耕・土寄せ等の作業を経て冬休み前に収穫したものです。出来上がった豆腐をさっそく試食し、みんな大満足でした。農高ライフ最高です!!



一晩水に浸けたダイズ



ミキサーで磨細



呉汁の蒸煮



呉汁の圧搾 豆乳の分離



左：おから 右：豆乳
豆乳は再加熱し、凝固剤の投入すると豆腐が固まり始める



豆腐が固まったら型枠に入れる



水にさらす



完成！さっそく試食で大満足

型枠の中でふきんでつつみ、水切りのために15分くらい重しをする