

## 津久井在来大豆で「手づくり豆腐&味噌」 ～SDGsで未来を変える3年生～

根小屋小学校3年生が総合的な学習の時間で、津久井在来大豆を使った「豆腐づくり」と「味噌づくり」の体験を行います。

### ◆これまでの活動の概略

子どもたちは、SDGsの視点から、世界的な問題である“食糧危機”に着目し、この危機を救う「ヒーロー」として「津久井在来大豆」を取り上げて学習を進めてきました。学校農園で津久井在来大豆を栽培し、雑草取りや害虫駆除等たくさんの苦勞を乗り越え、やっと収穫に辿り着きました。収穫した津久井在来大豆を枝豆として試食した子どもたちは、あることに気付きました。それは、“強い甘み”と“豊かな香り”です。子どもたちは、他の大豆にはない美味しさに感動しました。

この大豆の魅力をしっかりと伝えるためには、大豆栽培のみならず、その加工の過程も体験してこそ、本物の素晴らしさを伝えることができると考えました。

体験当日は、味噌づくりでは、大豆栽培から協力いただいている、学区在住の農家の石井さん、豆腐づくりでは「豆腐マイスター」として多方面で活躍されている田中フローラさん等、多くの方に協力をいただくことになっています。

根小屋小3年生児童は、体験を通して得た味を、相模原市民、さらには相模原市外の方々にも広めたいという願いをもっています。

### ◆当日の活動日程等

1. 開催日時 令和4年12月9日（金）10：30～14：20
2. 開催場所 相模原市立根小屋小学校  
神奈川県相模原市緑区根小屋1580
3. 参加児童 根小屋小学校3年1組（17名）
4. 内 容 ・「豆腐」「味噌」を午前と午後に分けて作ります。

〈豆腐づくり〉講師 田中フローラさん	
10：30～	調理準備開始
10：45～	調理開始
11：45～	実食
12：00～	片付け
12：05～	インタビュー
12：15	終了
〈味噌づくり〉講師 石井さん	
13：15～	調理準備開始
13：30～	調理開始
14：20	終了

5. その他 新型コロナウイルス感染症拡大防止の対策をとって実施します。  
取材を希望する方は、前日までに下記連絡先までご連絡ください。

### 【連絡先】

相模原市立根小屋小学校  
副校長 下鳥 陽子  
042（784）1460