

## 12月13日（金） 味噌と豆腐づくり体験

3年生が寒い時期に仕込む味噌づくりを体験しました。また、手作り豆腐にも挑戦し、姿を変える大豆を実体験することができました。豆腐には添加物が一切入っておらず、しょうゆなどの調味料がなくても児童は競っておかわりをしていました。みんな作りたての本物のおいしさを堪能して、驚きと笑顔が入り混じった表情をしていました。味噌の方は樽に仕込んで3か月後にできあがるそうです。とても楽しみです。

今回も ABU 学の学びに対してたくさんの地域の方々が支えてくださっています。学校だけではできない学びです。このようなすばらしい体験をやって楽しかったというだけに留めず、「きづく、きめる、かかわる、やりぬく」の心や力の視点をもって、ともに児童を育てていきたいと強く思いました。





