

白石市 白石市立白川小学校(総合的な学習の時間)「打ち豆づくり」

○市町名 白石市

○学校名 白石市立白川小学校

○期 日 令和7年12月9日(火)

○内 容 総合的な学習の時間(3・4年)

「大豆博士になろう」

「大豆を育てて豆腐を作ろう」

- ・大豆の栽培・収穫・加工等の体験活動を通して、地域やボランティア団体の方々と主体的・協働的に関わり、社会性や協調性を育む。
- ・体験活動から問いを見だし、その解決に向けて見通しを持って調べ、集めた情報を整理、分析し、根拠を明らかにして「大豆新聞」にまとめる。

○講 師

白川公民館白川振興会議 佐藤 昭子 氏

白川地区民生委員児童委員 相原 晴美 氏

白川地区主任児童委員 佐藤 みつ恵 氏



○児童の声

- ・ぼくは、この体験を通して「打ち豆」というものを初めて知りました。今まで見たことも聞いたこともありませんでした。丸い大豆を水につけておくとラグビーボールみたいになるのが

不思議でした。大豆をたたくときは真上からたたくのがポイントでした。1回できれいに平らになると気持ちよかったです。早く食べてみたいです。

- ・日本海側の寒い地方の保存食だということを知りました。宮城県の隣の福島県でも食べられているということを知って驚きました。宮城県でも仙南の一部で食べられていたそうです。今度、おじいさんとおばあさんに聞いてみようと思います。雪の多い地方の人々の知恵がつまった食べ物だと教えてもらい、感心しました。



- ・水につけて柔らかくなった大豆をたたくのが楽しかったです。ちょっとずれてたたくと、平らにならずにどこかに飛んでいってしまいます。それに、一つ一つ皮を取るのが大変でした。つぶれた大豆はコーンフレークのようなものでした。このように薄くすることで料理の時間が短くなるということを教えてもらって、「昔の人はすごいな。」と思いました。
- ・昔は囲炉裏の周りで石の上に大豆を置いてたたいていたそうです。昔の様子が想像できました。テレビやインターネットがなかったので、家族で楽しく話をしながら、たたいていたと思います。それに囲炉裏の周りなら「打ち豆」を乾燥させるのも楽だったと思います。

・早く家に持ち帰って食べてみたいです。「みそ汁」にするとおいしいと言っていたけど、ぼくは炊き込みご飯が好きなので、ひじきと一緒に炊き込みご飯にしてもらいます。きっとおいしくなると思います。自分で作るなら、炒飯に入りたいです。

○講師から



数年前、学校から「大豆を使った地域の郷土食はありませんか」という問い合わせがあり、調べてたどり着いたものが「打ち豆」でした。かつては仙南の一部でも作られていたことが分かったので、学校にお勧めしました。雪深い地方の保存食ということで豪雪地帯に認定されている白石（最近は降らなくなりましたが・・・）でも昔は食べられていたかもしれません。正直、私自身は「打ち豆」のことは全く知りませんでしたが、インターネットで作り方を調べて、何度か試作しました。白川小の子供たちと一緒に「打ち豆作り」をすることができ、とても楽しかったです。

次の「豆腐作り」も楽しみです。



○教職員の声

白川小学校では、毎年学校農園で枝豆を育てています。今年は、6月に全校児童で「秘伝豆」と「湯上り娘」の2種類の豆を植えました。途中、雑草取りをしながら、生育を見守っていましたが、今年の夏の暑さのせい、成長が今一つで、例年通りの収穫ができませんでした。そんな中、3・4年生が「打ち豆」を作りました。ゆでた大豆をつぶして乾燥させるという「打ち豆」は昔からの保存食で、主に北陸地方で食されているそうです。地域の方にもお手伝いいただき、懸命に豆をたたき、ザルいっぱい「打ち豆」が出来上がりました。出来上がった「打ち豆」を家庭に持ち帰り、豆料理を作ってもらう予定です。どんな料理に変身するか楽しみです。

（3・4年担任 高橋 広美）



○教育事務所から

保護者や地域、関係機関と連携しながら、ふるさと「白石」のよさを実感できる教育活動を実施している白川小学校。体験活動による交流をとおり、子供たちや地域が輝き、ともに新しい価値を創造しようとする姿は、学校教育目標でもある「生き生き輝け白川っ子」につながっていくと感じました。