

こども赤かぶ塾

2011年夏の特別教室

神奈川センター 中村

夏の暑さを吹っ飛ばす「こども赤かぶ塾 夏の特別教室」が開催されました。
約100名の4歳から小学六年生が参加し、みんなで「ところてん」を作りました。
最近では食べることも少なくなっているようで、参加したこどもの中には食べたことがないという声も…。
それなら、この機会に思いっきりところてん作りを楽しんじゃいましょう！
ところてん作りの前に、「こども赤かぶ塾」では、おなじみごあいさつから。
これから始めるぞ！と区切りをつけるためにも最初と最後のごあいさつは必ず行ないます。
ごあいさつと今日のメニュー説明、絵本の読み聞かせが終わったら、いよいよところてん作りがスタート。



「ところてん」の素、天草が登場。
透明なところてんからは想像が付きません。
いったいどうしたらつやつや、ぷるぷるの「ところてん」になるのでしょうか。
「水につけて一晩おく！」や「茹でる。」などの声があがります。



ところてんは、乾燥した天草を水洗いしたあと水に浸しておくとうるむ感じの柔らかさに。



水を張ったお鍋に天草を入れ、約1時間煮込みます。

その時に忘れちゃいけないのがお酢。

お酢を入れるとよりいっそう天草から「ところてん」になる素が煮とけるのです。

煮ている間に包丁レッスンと天草から作った「ところてん」のいとこ(?)の寒天について。

寒天は、ところてんになる前の、天草を煮詰めた液体が固まり、凍ったり、乾いたりしながらできた偶然の産物。

それを昔の人はうまく利用して、加工することで日持ちがして、運びやすい「寒天」を完成させました。

天草を煮詰めてところてんを作るのは大変だけど、寒天は簡単に作れることに子どもたちもびっくり！

そして、煮詰めた天草にもびっくり。

大半の子どもが「天草は溶けてなくなっちゃう」と予想していたところ天草はまだまだ残っていました。

でも、煮詰まった液体は少しとろっとしています。

天草をキッチンペーパーでこしてみると・・・透明な液体が！

これが「ところてん」や「寒天」素になるのです。

容器に移して、水を張ったバットに入れて冷やしたら・・・固まりました！

ところてん突きのサイズにカットして、いよいよ待望のところてん突き。



なんだか食べるのがもったいないね。