

<ミツキ先生の「weekly/monthly」はホームページに掲載しています>

ミツキ先生の Weekly/Monthly No85. (6/22)

□石川塾のあれこれ 114 幼児クラス かず・かたち検定対策講座

6/20 土曜日に、数学検定、算数検定、**かず・かたち検定**が実施されました。今回は、石川塾の**幼児クラスの年長の2名**が(男子1・女子1)**かず・かたち検定ゴールド**に挑戦しました。

対策として、「幼児さんすう総合研究所」監修の「**かず・いよう・すい**」のテキストを使用。理解を促すための教育玩具も用いながら、**楽しい対策講座**を実施しています！
家での学習を含め、年長児なら3ヵ月くらいで**シルバー**または**ゴールド**が受験できます。塾生以外の方の受講も可能です。ご興味のある方、兄弟姉妹などぜひご検討ください。
幼児クラス:就園児 月曜日・金曜日 15時～ 通常の授業の中でも受講できます。

□読書の時間② 『続・しごとば』 作・絵:鈴木 のりたけ ブロンズ新社



■『**続・しごとば**』/プロ野球選手、ファッションデザイナー、漫画家、獣医師、考古学者、書店員、とうふ職人、花屋、宇宙飛行士

絵本作家の鈴木のりたけさんは、一橋大学社会学部卒業後 JR 東海勤務、グラフィックデザイナーを経て絵本作家になった経歴の持ち主。小学生のころは弁護士を夢んでいたそう。さまざまな職業を取材し、仕事の現場や使っている道具、仕事の流れなどを圧巻のイラストで紹介する絵本。いろいろな仕掛を見つけるのも楽しい。興味を持てる仕事にぜひ出会ってほしい。シリーズ全6巻の詳細をご紹介します。今回はシリーズ2作目『続・しごとば』から1つご紹介！！

●とうふ職人 <しごと紹介>

大豆からしぼりだした豆乳をかためて、おいしいとうふをつくっているのが、とうふ職人です。とうふは新鮮さがいちなので、とうふ職人は毎朝まだ暗いうちから、その日の分のとうふをつくっています。大豆を煮る時間や、温度、とうふをかためる時間は、大豆の種類や季節によってちがいます。やわらかくて、おいしいとうふをつくるためには、職人の勘と技術が必要です。(原文のまま)

<どうぐ>

絹箱…絹ごしとうふをつくるための木箱 ワンツ―よせ器…豆乳とにがりを、うまくまぜるためのもの
にがり…豆乳をかためるためのもの こし袋…しぼり器から出た豆乳をこすふくろ ひき売り車…後ろの保冷ボックスにとうふを入れ、ラッパを吹きながら外を売りあるく シーラー…とうふを入れたパックに、フィルムをはってふたをする機械 ※イラストと説明文で紹介

<絹ごしとうふができるまで>

1. 早朝 3:30、しごとスタート。一晩水につけておいた大豆をよく洗う。 2. うすで大豆をすりつぶす。すりつぶしたものを「呉」とよぶ。 3. 煮がまに呉と乳化剤を入れ、櫛でよくかきまぜる。 4. 130℃前後の高温蒸気で呉を煮る。気温や湿度、音で煮具合を調節する。 5. 煮あがりを見てから呉おけにうつし、しぼり機で豆乳とおからに分ける。 6. こし袋で豆乳をこし、さらになめらかにする。 7. 絹箱に豆乳を入れ、60～70℃になったら、にがりを入れる。 8. ワンツ―よせ器で、ゆっくりやさしくまぜる。 9. 1時間後、かたまったら箱ととうふの間に包丁を入れ、はがす。 10. ふねの中で箱の栓をはずし、とうふをとりだす。 11. カッターを上からかぶせ、ふねの中でひっくり返してから、引きあげる。とうふがきれいに6等分される。 12. さいごは水の中で、とうふを手のにのせて切りわけ、パックに入れて、できあがり。 ※イラストと説明文で紹介