

# 町産大豆とにがり 豆腐作りを体験 広尾高校で講習

2023/10/17 19:00



高橋さん（右）を講師に豆腐づくりを体験した広尾高校の生徒たち

【広尾】広尾高校で11日、「お豆腐セミナー」が開かれた。広尾町地域おこし協力隊の中村麻矢さんが、特産品開発の取り組みの一環として企画した。生徒たちは、地元の素材を使った木綿豆腐作りを体験した。

茨城県内で「とうふやかかはし」を経営する高橋真弘さん（41）と妻の光さん（27）が講師を務めた。同店はカフェや子どもの遊び場を併設するユニークな豆腐店で、2人は高校生を対象に食育にも取り組んでいる。

この日はフードデザイン（3年）、ライフデザイン（2年）を履修する生徒28人が参加。生徒たちは9月29日に町内の岡田ファームで大豆を収穫、町内の鈴木牧場から塩製造の際に発生する「にがり」の提供を受け、豆乳を型に入れて固めるなど豆腐作りの工程を学んだ。

完成した豆腐は、地元産コンブの粉末加工品「星屑昆布」や鈴木牧場が販売する「十勝の塩」を載せて試食。生徒たちは「豆の味がする」などと感激していた。高橋さんは「地域の食材で作れば地域の味がする。甘みのある豆腐ができた」と話していた。

3年の西野心月さん（17）は「地元食材だけで豆腐が作れて驚いた。広尾で大豆が取れることは知らなかった」と話していた。（石原秀樹通信員）