

養治小学校  
コミスク

わくわくふるさと海峡学  
~大人も学校で楽しく学ぼう~

# ささなみ豆腐教室

学校を大人の学習の場として企画する「大人の学び場」を開催しています。これを機会に学校のことや子ども達のがんばっている姿をぜひご覧ください。どうぞお気軽にご参加ください。



**日時** 令和7年2月13日(木)  
13:30~15:30  
**場所** 養治小学校 家庭科室

萩市佐々並のささなみ豆腐は、昔ながらの手作りの味で県内外にもよく知られています。「土山商店」の創業は1800年頃と伝えられ、大豆を生しぼいすることで、大豆の香りやうまみが引き立ち、固さぐあいも好まれて「佐々並の味」となりました。かつては初代総理大臣 伊藤博文公のお気に入りでした。現在「土山商店」は閉店して製造や販売はしていませんが佐々並の「はやし屋旅館」で食べることができます。

講師 (はやし屋旅館)  
林 千恵さん 林 壯助さん  
☆なんと土山さんも来校されます！

申込みはこちらから



大人の学び場



佐々並小学校の様子

佐々並小学校マスコットキャラクター

参加費 1000円 ※エプロン・三角巾・マスクを持参  
当日集金



## 養治小学校大人の学び場プロジェクト

TEL.083-223-2358 (学校)

☆事務局 養治小学校 (教頭 井村)

お申し込みは、QRコードまたは電話 でお願ひします。先着20人です。

# ささなみ豆腐の作り方

## プログラム（2丁分）

前日▼ ※大豆を多めの水に浸す  
（12～18時間） 600グラム

当日▼ 13:30～ 説明 ※製作 約2時間

- ①大豆をざるにあげる。
- ②ミキサーにお湯（45度位）と大豆を入れて粒がなくなるまで回す。
- ③さらし（木綿（もめん）・絹（きぬ））の袋に入れしぼる。（繰り返し）
- ④しぼった大豆（呉（ぐ）汁（じる））を袋の中に入れ、お湯の中で豆乳をとる。
- ⑤豆乳を火にかけ沸とうさせる。  
（吹きこぼれないように）
- ⑥別の鍋に移し、75度位になるまでに冷ます。
- ⑦苦汁（にがり）を少しずつ入れ混ぜて寄せていく。
- ⑧余分な水分を捨て、型に流し込む。
- ⑨時々かき混ぜながら固めていく。
- ⑩水の中に入れて、冷えたら型から外して完成！  
※「ざる豆腐」にもチャレンジ！



佐々並小学校の様子