

お豆を煮る時間

黒豆簡単レシピ



材料 ●黒豆(乾燥)…… 300g
●三温糖 …… 300g
●水1.8L(マメと同量の砂糖、6倍の水です。)

作り方

- 1.黒豆を一晩水に浸けておく。
- 2.中火にかけて、豆がふっくらしたら三温糖を加える。
- 3.アクを取り除く。
- 4.弱火で2~3時間煮込んで完成。



ポイント

フッキングシートなどで落とし蓋をする。
蓋の下に箸を噛ませて蒸気の逃げ口を作る。

片村優美プロフィール

釧路短期大学生活科学部・専任講師。
ご当地食材を中心に使った地域密着型の
レシピサイト「kushirepiro」を運営。企業の
商品開発や地域活性化事業などにも
携わっている。



片村さんツイッター <https://twitter.com/katamurayumi>
片村さん所属「くしれぴろ」 <https://kushirepiro.com>

手づくり通信のモットーは「手間を惜しまず、お金はかけず」なので、今回は「子供たちとお豆(黒豆)を煮よう！」なのです。下準備や漬け込みなど事前作業はあるかと思いますが、実際に火にかけるところから子供たちと、灰汁取りや火加減・水加減などを交代で見張ってゆきます。その



今回のテーマは「お豆を煮る」なんです、今の小学生お母さんたちはお正月のおせちの一部など手づくりする方は多いのでしょうか？当然出来合いのものも多く出回ってますし、実家に行けば用意されているし、わざわざ時間をかけて作る人はいないのかな？実際はどんな感じなのでしょう？それぞれのお家の事情によって違うのかもかもしれません。もしかしたら今まで一度もお豆(黒豆)を煮たことが無い方もいるのでは？なんてネ。

話は変わりますが「煮る」と「炊く」、東日本では「ご飯を炊く」以外「煮る」を使い、西日本では「食材をひたひたの水で煮ることを」「炊く」と使います。基本的には「炊く」はその食材に水や出汁、調味料などを加えて



間に本を読んだりお話ししたりお絵描きしたり、「ながらお手伝い」を皆で豆の煮える香りと一緒に過ごす時間がリラックスしたお家時間になるかと思えます。そんな事に付き合ってもらえるのも小学生の時期だからでしょうか？



加熱して、水分を含ませることを表すことの様です。家族でゆっくりとした年末を迎えるのも良いかと思えます。美味しい笑顔は嬉しいですね！

バケツ稲栽培報告③

子どもたちが、待ちに待った稲刈りを10月にしました。稲刈りする前に、5月に種もみを水につけ、毎日水を替えていたこと、小さい芽がでたときにみんなで喜んだことなどをふりかえったこともあり、一人一人が感慨深げに稲にハサミを入れていました。「一粒も落とさないように」という気持ちが自然と行動に表われていたのは、自分のバケツ稲を大事に育ててきたからこそでしょう。丁寧に東ね教室前に干すことができました。他の学級の先生方からも「がんばったね！」と褒めていただき、子どもたちはとても誇らしそうな表情をしていました。半年間お世話になったバケツをきれいに洗うことも忘れない、ステキな子どもたちです！
屯田西小 西 寿美代



入会者募集中 キッズ寺子屋 × ぷろぐれす プログラミング教室

寺子屋のレッスンでは
となりで先生が教えてくれる
マンツーマンだから
初めてでも安心&しっかり学べる



無料体験・見学は随時受付中！
お問い合わせはLINEが便利です

QRコードを読み込み
お友達追加のうえ
お気軽にお問い合わせ下さい



※お電話でのお問い合わせも可能です



寺子屋 × ぷろぐれす 札幌資生館教室
札幌市中央区南4条西7丁目5-1
サウス47ビル7階イノベイト内
TEL:011-206-1790 (10:00-18:00 土日祝OK)
プログラミング教室 担当まで

教育用プログラミングソフト
寺子屋ではScratch3.0と独自教材を使用
マンツーマンレッスンだからこそ可能な
生徒ひとりひとりの興味や強みを育てます
寺子屋最新情報は公式サイト
または「寺子屋 札幌」で検索
<https://innovate.co.jp/terakoya/>