

子供たちと楽しむトーフ作り

ボランティア最前線

「まず大豆をミキサーにかけるのよ」先生がやさしく説明



銀の匙グループ

さあ、火に気をつけて。トーフ作りを始めようか 説明役・裏地彦允さんのかけ声で、8人ずつ12のテーブルに分かれた子供たちが、わいわいと作業にかかります。ここは西区にある市立神出自然教育園の実習室。きょう2月25日は白川小学校3年生99人が相手です。先生役を務める銀の匙のメンバー8人も朝9時半にはスタンバイ、準備は万全です。

トーフ作りの手順はわりと簡単ですが、ガスコンロを使うので細心の注意が必要です。まず1丁分250グラムの大豆をミキサーにかけ、ナベに入れて煮立ったら布袋に入れて絞ります。初めての子供たちばかりなのでスイスイとはいきません。「交代でやるのよ」。「もっと力を入れて！ぎゅっと絞るの！」。先生から注意が飛びます。

ナベには豆乳がたまり袋にはオカラが残ります。この豆乳を85度に温め、ニガリを入れて型箱に流し込み、待つこと15分。固まったら、水にさらして1丁あがり！「わーい、できた、できた」。子供たちは手をたたいて大喜び。お皿に移し、8等分して、みんなで試食します。「おいしいっ」「トーフ嫌いやったけど、きょうから好きになるわ」。自分たちで作ったトーフは格別のように。オカラはお土産に持って帰ります。編集子もひと

口試食させてもらい、ほんのり甘いできたての美味しさを体験することができました。

この間、先生役の8人は各テーブルを回って、ときばきと手順を教え、子供たちを見守り、食器を洗い……大忙しの2時間でした。

銀の匙は食文5期生が主なメンバー。食育の講座をやったり、未来館、児童館へ出かけたり、もう10年もボランティアを続けています。メンバーも12人に減り、ここ3年ほどは、もっぱら自然教育園で小学生相手にトーフづくりを指導しています。小3の国語教科書に、大豆の利用法の話があり、毎年30校ほどがこの教育園を訪れるそうです。

秋からがピークで、午前と午後の2回、実施する日もあり「神経を使うのでもう、くたくた」。それでも子供たちとのトーフ作りは楽しそうです。「私たちの元気の素。体が続く限り続けたいですね」。代表の辻郁子さんの言葉に皆さんいっせいにうなづきました。「これまで事故が1件もない」のもひそかな誇りです。この日の参加者は辻、裏地さんのほか、大塚清子、白石立夫、白石幸子、西坂美代子、芝田睦子、加藤悦子の皆さん。晴れやかな表情で帰途につきました。

(取材・写真は広報担当・南形徹)