

かつどうめい
活動名

きょうど

郷土のおやつ（まんじゅう）

<活動の特長>

- ・米の収穫が少ない相模原では小麦をつくり、主食としていました。この小麦を活用した相模原の郷土のおやつの一つに「酒まんじゅう」があります。あんこ入りのまんじゅうをつくることで、身近にある食材を使ってつくる昔の人々の知恵や工夫に気付くことができます。



<めあての例>

- ・くらし

「まんじゅうづくりを通して、昔の人々の知恵や工夫を考えよう」



<大まかな活動の流れ>

①めあての確認をしよう

②火を起こし、お湯をわかそう



薪で火を起こしたり、お湯を沸かすのも一苦労だな。

③小麦粉と砂糖、ベーキングパウダーを量り、水を加えてこねよう

耳たぶのやわらかさは、このくらいかな？



④あんこ生地を人数分に分けよう



このあんこを生地でつつむんだね。うまくできるかな。

⑤生地の中にあんこをのせてつつみ、蒸し器でふかそう



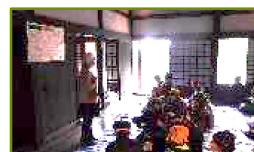
ベーキングパウダーを入れたから膨らむっていうけれど、どのくらい膨らむんだろう。楽しみだな。

⑥うちわであおごう

てりがでたら完成だね。



⑦まとめ・振り返りをしよう



昔の人は、その土地で育つものを使って、工夫しながら、おやつをつくっていたことが分かりました。

<メモ>

- ・若あゆ産の小麦を石臼で挽く活動も組み合わせることができます。
- ・自然の村公園内にある古民家園で、昔の雰囲気味わいながら活動することができます。（人数は24人3班まで）