

し ら た き
と 春 雨 は
何 で 下 き て
い る の か



しらたき



はるさめ

恵み野旭小 2年2組
白鳥 弥生

もくじ

- もくじ ----- 1
- はじめに ----- 2
- しぐさの材料と作り方 --- 3~6
- 春雨の材料と作り方 --- 7~8
- 食べてみ たちがい ----- 9~10
- 春雨をしる いのちがい ----- 11
- おわりに ----- 12
- 参考図書 ----- 13~15

はじめに

今回は、しらたきと春雨のちがいについて調べることになりました。

なぜ調べようと思ったのかはしらたきとほうれん草のいためそのを食べている時にわたしが「これは春雨？」と聞いたら、母が「これはしらたきだよ」と言って、何がちがうのかなと気になったからです。

わたしがよそうしたちがいは材料です。しかし、しらたきも春雨も、とうふから作られているのではないかと考えました。それでは、何がちがうのでしょうか。

しらたきの 材料と作り方

名 称	しらたき
原 材 料 名	こんにゃく粉(国産)
添 加 物	水酸化カルシウム
内 容 量	280g
賞 味 期 限	枠外表面に記載

まれに、こんにゃくに含まれる繊維質の固まりが、品質には問題ありません。かるく水洗い

しらたきの材料は
「こんにゃく粉」と
「水酸化カルシウム」
と、書いてありました。

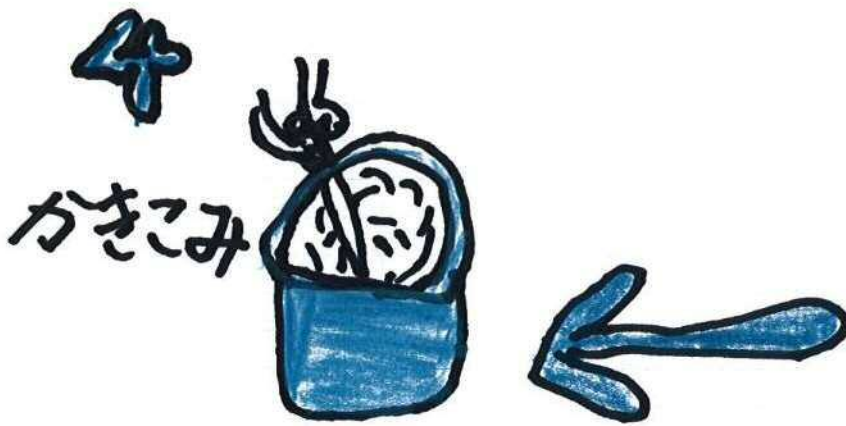
しらたきの作り方



そのままでは毒があって
食べられない!!



スライスしたこんにゃくいぞを
かわかし、くだいたもの。

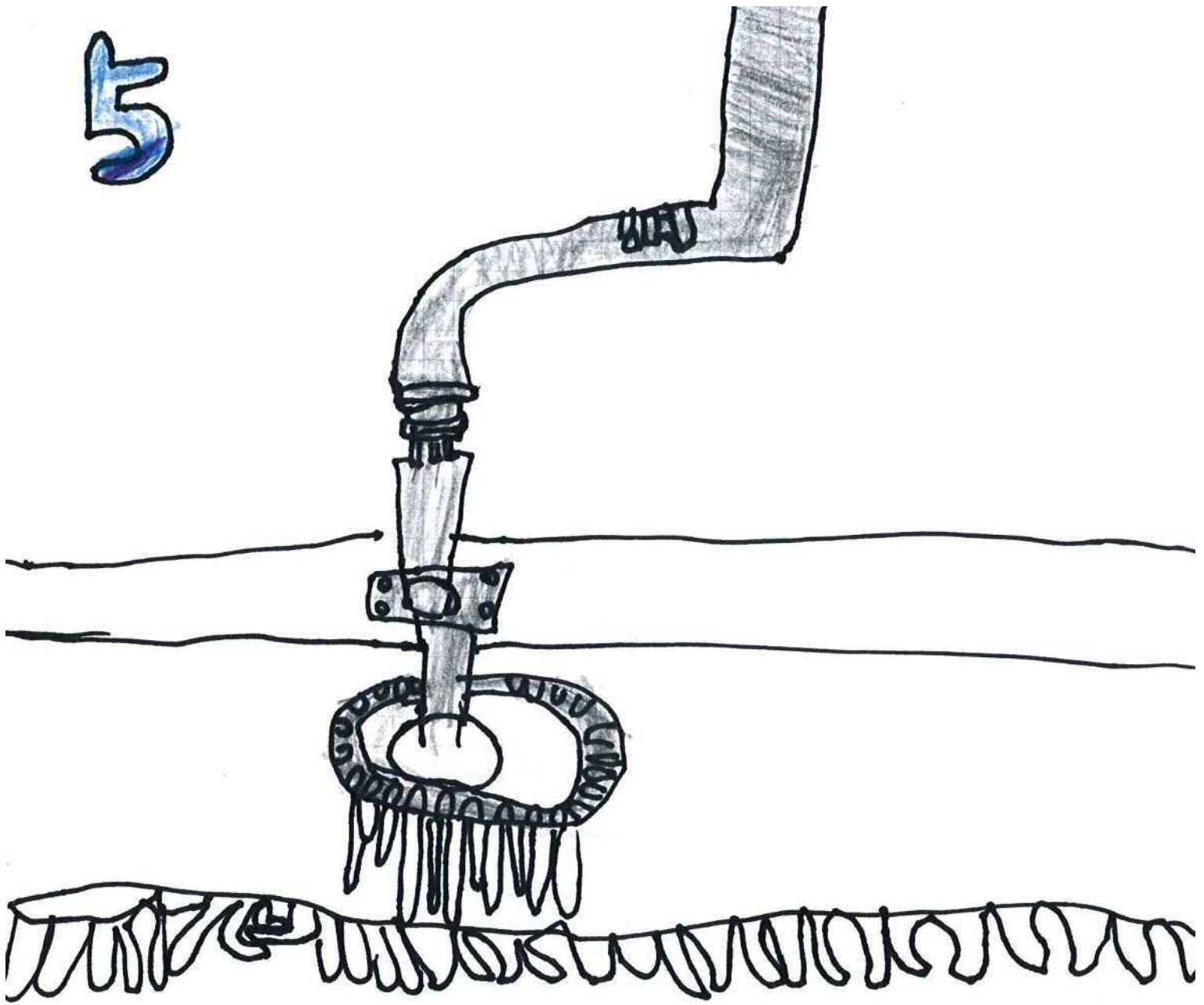


あらかじめおいよ
くうすを作、た水に
精粉を入れてすぐさま
まぜる。これを
「かきこみ」と言う。



荒粉を23時間
うすでつき、
「グルコマンナン」
だけを取り出して
まっ白の「精粉」
にしあげる。

5



水でかいた精粉をせんよう
のきかいに通し、とちゅう
で~~水~~凝固剤とあわせる。

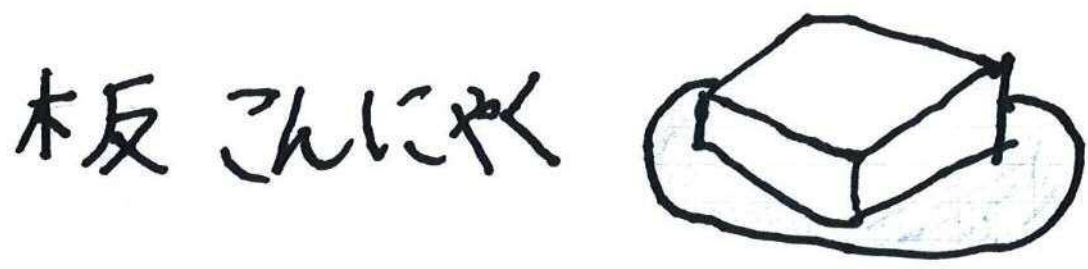
シャワーヘッドのような
口金を通して、あついお場
におし流すとひも状にな、て
固まる。~~水~~水酸化カルシウムこと

5

しらたきの1ヶ月間
いろいろなこんにやく



しらたき



板こんにやく



玉こんにやく



つきこんにやく

春雨の 材料と作り方

名 称	緑豆はるさめ
原材料名	緑豆でんぷん

名 称	はるさめ
原材料名	ばれいしょ澱粉(国内製造)

名 称	春雨
原材料名	甘藷でん粉(九州産)、馬鈴薯でん粉(北海道産、遺伝子組換えでない)

名 称	はるさめ
原材料名	緑豆でんぷん 馬鈴しょでんぷん

春雨の材料は

「緑豆でんぷん」

*₂「ばれいしょでんぷん」

*₃「かんしょでんぷん」

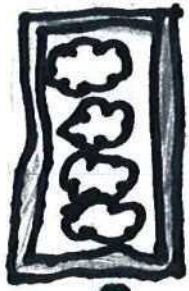
と書いてありました。

*₂はじゃがいも

*₃はさつまいも

春雨の作り方 (緑豆)

1 春雨の生地作り



緑豆を水にひたし、皮やせいの
などを取りのぞき、下にしすんだ
でんぷんだけを取り出す。
そのでんぷんにお湯を入れてよく
まぜる。

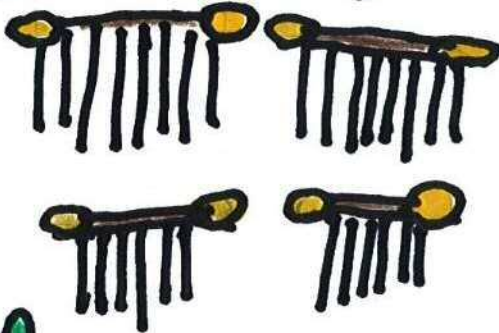
2



生地をおし出す

型に入れた生地を小さな
穴からおし出し、熱湯に
流しこむ。

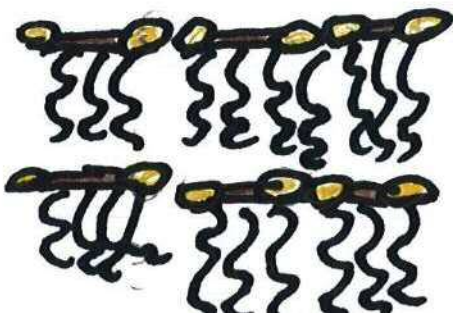
3 冷やす



熱湯を流して
固まり、めん状に
なった生地をさお
にかけて冷やす。



4 かんそうさせる



冷やした春雨を
外でかんそうさせる。
(しゃがいもなどの
でんぷんで作る場合
は冷凍してからかん
そうさせる)

食べてみた ちがいは

同じ料理を、しらたきと
春雨で作ったら、どんな
ちがいがあるのかを、
食べて調べてみました。

プリ
プリ
プリ

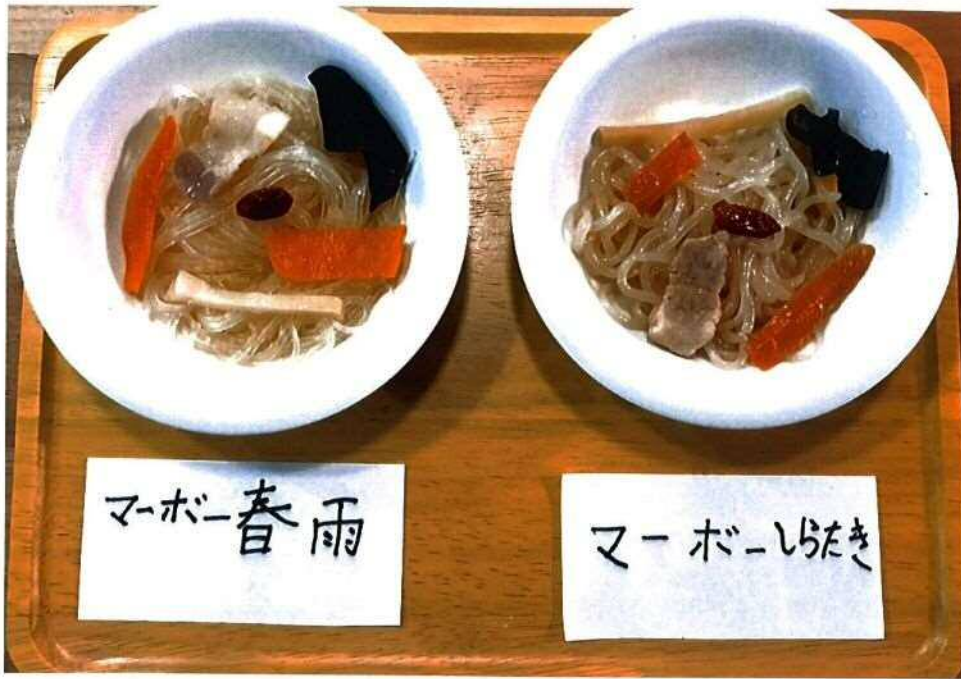


さらさら

かむとき
に固いけど
味がしみて
いておいしい。

つるつる
でおいしいの
味がうすい。

マシマシマシ



ポリポリ

味がなくて、
かみぎりにくい

味がうすい
けどしみている

しらたきはよく味が
しみて、春雨は食べた
感じがつつるつつるしている
ことがわかりました。

春雨 3 しゅるいのちがい

細い、白っぽい色

太い、とうめい



グーッとほろり

一番

かたい

のみこみにくい

味がしみて

かみきりにくい



なべものに

オススメ!!

さらさら

かみきりやすい

味はうすめ



マーボ春雨

オススメ!!

かたし

ちょっと

かみきりにくい

しらたきに

にている



めん料理の

アレンジに

オススメ!!

おわりに

今回しぐべてみてびっくりしたことは、春雨やしぐたきの材料が、いろいろあるのでびっくりしました。

いつかは春雨やしぐたきの工場見学にも行ってみたいのです。しぐたきや春雨のシヤワーなども見たいです。こんにゃくいもをなまで食べると、口の中がしびれて大変な目に合うことがびっくりしました。春雨としぐたきは、すきだ、たけれど、もっとすきになりました。

参考図書

恵庭市立図書館恵み野本館

「食べ物のみみつ」

かんしゅう：松井淳汪

まんが：富士山みえる

学習研究社 2006年

くらべてわかる食品図鑑3 米とこく類

編者：家庭科教育研究者会 監

大月書店 2007年

食育にやくだつ食材図鑑5 米・麦・豆

編集：小原解子、清野由美子、土岐安麗

ポプラ社 2009年

花と野菜の育て方 ⑭

イモ、ジャガイモ、サツマイモ、サトイモ

監修：日本農業教育学会

編：こどもくらぶ

ポプラ社 2016年

絵本 おもしろふしぎ"食べもの加工行

ふるふるかたまるふしぎ

編：生活環境教育研究会

編集制作：栗山淳編集室

農山漁村文化協会 2003年

すがたをかえるたべものしゅしんえほん⑨

こんじゃくがでできるまで

構成・文：宮崎祥子

写真：白松清之

岩崎書店 2015年

F O O D ' S F O O D

食材図鑑Ⅱ

小学館 2001年

恵庭市立図書館島松分館

こんじゃくの絵本

編：高畑浩之

絵：山崎克己

編集制作：栗山淳編集室

農山漁村文化協会 2007年

保存食の絵本③米・麦・豆・いも

編：小清水正美

絵：岡田里

編集制作：栗山淳編集室

農山漁村文化協会 2012年

すがたをみえる豆

監修：幕内秀夫・神みよ子

学習研究社 2006年

すがたをみえる野菜・きのこ

監修：幕内秀夫・神みよ子

学習研究社 2006年

