

# すごい大豆! 姿をかえて大活やく

佐賀大学附属小学校

4年 内山 眞希

内山 紗希

## 調べようと思ったわけ

節分の時、まいた豆を食べてみるとおいしく、お父さんから「大豆だよ。」と教えてもらった。また、4年生になって社会の時間に、大豆は佐賀の特産物と習った。本で調べると、夏に食べたえだ豆がじゅくしたもので、きな粉の原料になるということも分かった。

そこで、大豆がどのように育っていくのか、また、どう変わっていろいろな食品になるのか、調べてみることにした。

## 調べた方法と結果

### 大豆の育ち方



3種類の葉が出ること、小さな花がさくこと、そして、えだ豆から大豆になる

## 2 子葉の役わりと葉の出がた、花のようす

### 子葉の役わり

取ったもの	そのまま
	
葉が小さい	大きくいきいき



ふあつ子葉は、葉が大き成長するよつ分を持っていることがわかった。

### 花のようす



えだの本葉のつけねから白い小さな花がさいた。



花を分かいしてみると、花びらがらまといともり小さなめしべとおいが見られた。

### 葉の出がたの順番



くさがだんだんのびて本葉がふえていくと、4つ下のつけねのところからえだが出るのがわかった。

## 3 えだ豆と大豆のしゅうかく

### えだ豆

4本で166

### 大豆

### 根のはたき 大発見

1コンクリ		20 さや	豆は 20
2コンクリ		52 さや	104
3コンクリ		14 さや	42



根ごと取りゆると、かたが音かした。



かげ干しする



ほうでたたくと出てきた。

182



大豆は黄色い開いた。



さやには、やわらかい毛が生えていた。中の豆は緑色でだ円形だった。

小さなつばつが根粒がついている。中には根粒菌が住んでいて、根を住みかとする代わりに大豆に栄養をわけてお返ししている。



# 4 大豆から食品ベリにちょう戦

## もやし



おわんをかぶせて、光を当てない					子葉は白く、食べるとおいしい。
そのまままどのそばで光を当てる					子葉が緑色に変わりがたく、おいしくない。

- ① よくあらい、ひとばん、水につける。 ② 毎日あらい、水をのす。
- ③ 水かえの時、皮を取りのぞく。 ④ どんどんのびる。 ⑤ 5日目、食べる。

かんたんにてき、買ってきたものよりおいしかった。

## きな粉

- ① 布でふき、よごれを取る。 ② フライパンで中火で12分いる。 ③ ひとばんねかせ、また5分いる。 ④ いろ終わりは節分の豆と同じ。 やめられないおはに
- ⑤ ガレに広げ冷やす。 ⑥ 布につまみ、軽くたたくと、大豆の皮がわかる。 ⑦ 上から落とし、うちわであおくと、皮だけがふきとび
- 大豆だけになる。 ⑧ ミキサーであらびき ⑨ すりばちですりつぶす ⑩ ふるいにかけてできあがり。

香り、あま味もあるきな粉ができた。

# なっとう

- ① 道具はお湯をかけ、せいけつにする。
- ② 大豆をいしばんがいにひたす。
- ③ よく日、やわらかくゆてる。
- ④ なっとうにお湯をかけ、なっとう菌液を作る。
- ⑤ ザルで水分をきった大豆



- ⑥ なっとう菌液をすばやくまぶす。
- ⑦ ほ温する。夕かに包んで、日なたにおく。
- ⑧ 夜はカイロを入れ、お風呂の上においた。
- ⑨ 冷蔵庫で/日ねかせて、完成。



おそろおそろ食べたが、おいしいなっとうだった。

## わかったこと

大豆を育ててみて、葉の出かたにきそくがあることや、えだ豆がじゅくして大豆になることなど、発見することができた。

また、根に粒がついていたのには、おどろいた。

そして、生ではまず大豆が、手をくわえると、おいしく食べられることがわかった。

## 反せいとこれから調べたいこと

虫から葉を食われるので、ちゃんと育つのか心配したが、しゃうかくができ、うれしかった。ひとつ、疑問が出てきた。

丸い大豆を木につけると、形がた円形に変わった。えだ豆も子葉の形もた円形だ。かんそつしていると丸く、水分をふくむとた円形だ。なぜ形が変わるのか、これから調べたいと思った。

参考にした本: 豆を育ててみよう! 岩崎書店