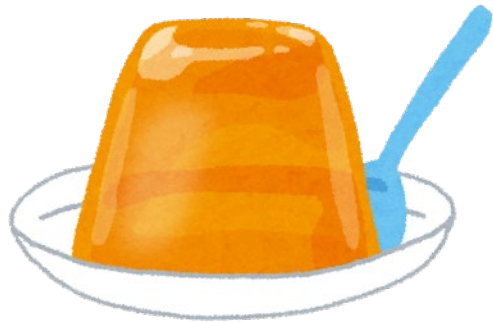
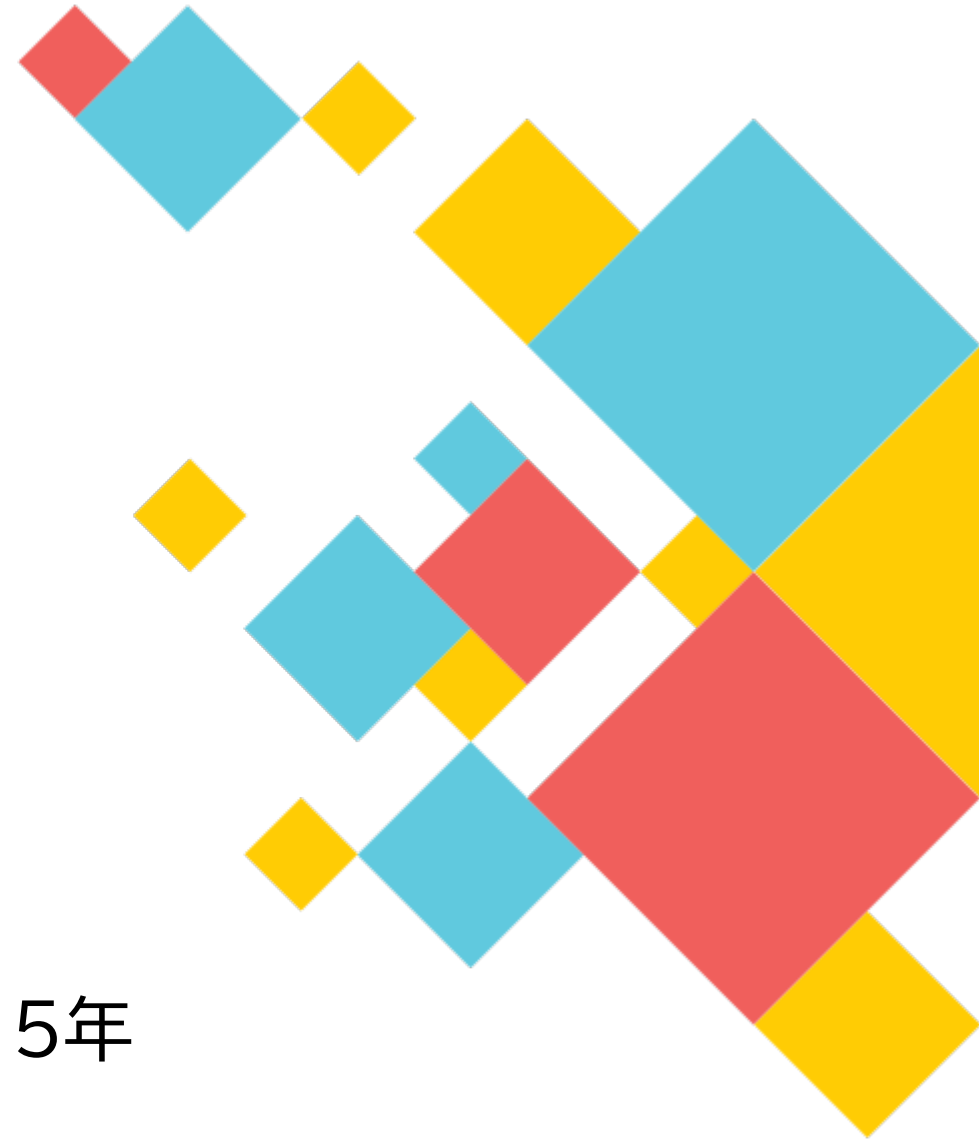


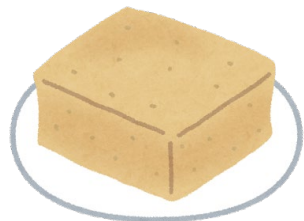
ゼリーは高野豆腐に
変身できるのか!?



大久保由良 5年



キツカケは？



高野豆腐は、とうふを原料にして作られていることを知りました。プルプルしたものから、カチコチしたものから作られていることを不思議に思い、もしかしたら「ゼリー」も美味しい「高野ゼリー」になるのか…実験してみようと思いました。



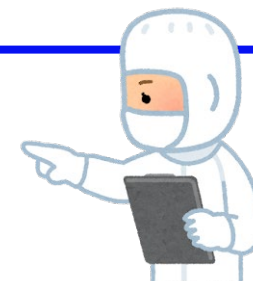
“昔ながらの高野豆腐の作り方”

家で一晩、水につけた大豆を石うすでひいて、とうふを作り、ワラをあんだひもでくくりつけ、軒下にかくつも、いくつもつるす。そうすると、水分を含んだとうふは寒い真夜中には凍り、昼間になると解凍されることになり(昼間の太陽で水分がじょうはつし、真夜中に凍りつくというのを繰り返す)、自然と水分がぬけたカチコチのとうふが完成する。このようにして高野豆腐は、長野での冬の寒さを利用して作られていたそうです。

“現在の高野豆腐の作り方”

水分量の少ない高野豆腐用の生豆腐を作り、-12℃の凍結庫に運び込み、数時間かけてこおらせる。その後、-3~5℃の母屋と呼ばれる保管庫に運び込み、20日間熟成させる。その後、水をかけて解凍し、じゅうそうでぼうなん加工をして、14時間かけて乾燥して完成します。

もしかしたら、美味しい
「高野ゼリー」が作れるのかも!?



“アレンジした高野ゼリーの作り方”

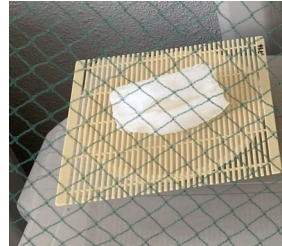
夜から明け方まで冷凍庫(-19~-17℃)の中に入れる。それを早朝の涼しい数時間、直射日光に当ててから、夕方まで冷そう庫(2~6℃)に入れる。それを繰り返して、約20日間、熟成させることにしました。

「高野ゼリーの大実験」



冷凍庫で
凍らせます

凍結



取り出して
外で干します

乾燥



冷蔵庫で
冷やします

熟成



実験の素材として、かたいゼリー(ゼラチン5g+水200ml)をお母さんと作ります。

それを紙の深いお皿と、プラスチックのザルの上に乗せて凍らせて、ベランダで乾燥、そのあとに冷蔵庫で夕方まで熟成させます。それを20日間続けて、重さや見た目の変化を観察し、最後に「高野豆腐」のようにダシ汁にひたすとどうなるのかを観察します。

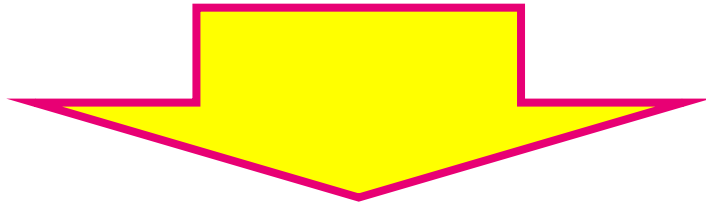
さあ…大実験はうまくいくでしょうか？

「実験結果」

	1日目	2日目	3日目	4日目	5日目	6日目	7日目	8日目	9日目	10日目	11日目	12日目	...	20日目
重さ	100g	99g	62g	50g	37g	28g	17g	20g	12g	5g	3g	2g	...	2g



4日目で半分、10日目には1/20に減ってます。
見た目も透明から白っぽくて“しなしな”になってます。
これで高野ゼリーになるのかしら？



さあ、ここにダシ汁を加えると重さはどうなるのか！



重さは15gになり、ちょっとゴムのような感じよくで、あまりおいしそうな感じにはなりませんでした。



「まとめ」

見た目が同じだからといって、同じことができるとは限らない事がわかりました。

ぷるぷるした見た目は同じでしたが、

「ゼリーはそのままで食べるのが美味しい!!!」

でも、ゼリーを作るときにゼラチンと水以外で作ったり、もしかすると
「高野ゼリー」を作る方法は他にもあるのかも……。
わたしのゼリーを使った大実験はまだ始まったばかりかもしれません。

