

アクトシート

おからミュージアム

問題の () を埋めて文を完成させましょう。 名前

パネルを見て答えよう!

★ 富山のおかき・かきもちがおいしい理由

- ① () の恵み (この工場では地下からくみあげて使っています)
 ② () の恵み (田んぼでつくっているものです)

★ 米菓 (お米からつくったおかし) の種類

- ③ () 米 からつくる「おかき」(この工場で作っているお米)
 ④ () 米 からつくる「せんべい」(ごはんとして食べているお米)

★ おかきはせんべいより、できあがるまでの日数が ⑤ (長い ・ みじかい) 。

これは使っているお米の特性がちがうため。もち米はうるち米にくらべ、

- ⑥ () があるからです。

★ 右の写真は、かきもちの始まりといわれている ⑦ () です。

寒い時期にもちをつき、うすく切ったもちをひもであみ、自然かんそうさせたもので
 ほぞん食やおやつとして焼いて食べられていました。



工場の中を見て答えよう!

★ 働いている人のぼうしの色は何色でしょう? ⑧ () 色

→ 実はぼうしのなかにネットもかぶっていて、かみの毛が落ちないようにしています。

安心・安全な商品をつくるために、衛生管理をしっかりとっています。

やってみよう!

★ フォトスポットで写真をとってみよう!

★ 世界の「おいしい」の言葉の中から、自分の好きな言葉を選ぼう! ()

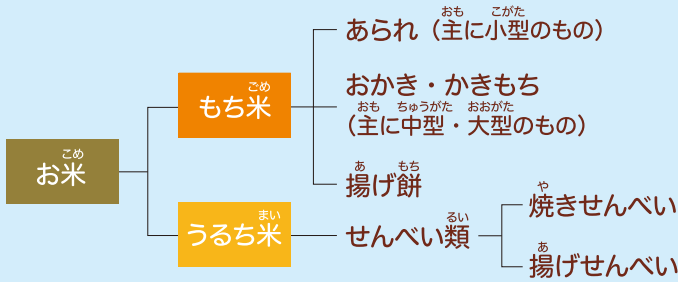
★ おからミュージアムを見学して、わかったこと、感じたことを書きましょう。

()

豆ちしま

米菓 (お米からつくったおかし) のちがいについて知ろう

おかき・かきもちは「もち米」から、せんべいは「うるち米」からつくられます。おかきはせんべいより、できあがるまでの日数が2倍以上長かかります。※もち米はねばりがあり、水分がとびにくいいため



富山の食文化「かんもち」づくり

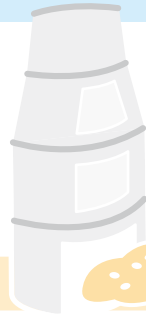
「かんもち」は寒さが一番きびしい時期にもちをつき、自然かんそうさせたもので、地いきによっては「こおりもち」や「こんもち」ともよびます。昔はそれぞれの家で、うすく切ったもちをひもであみ、すだれのようにつるしてほして、ほぞん食やおやつとして焼いて食べていました。この「かんもち」がかきもちの始まりではないかといわれています。



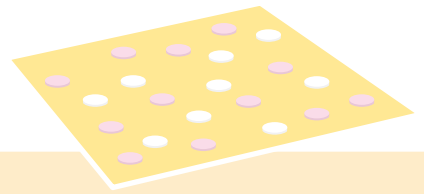
おかきがでるまで



① 精米工程
玄米をけずり、精米します。



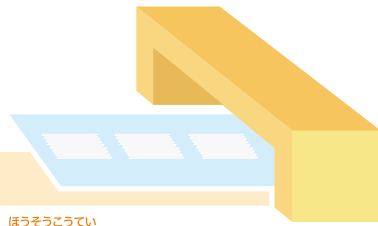
② 製餅工程
もち米をむしておもちにし、型に入れて冷やし固めます。おもちがおかきのできばえに大ききょうします。



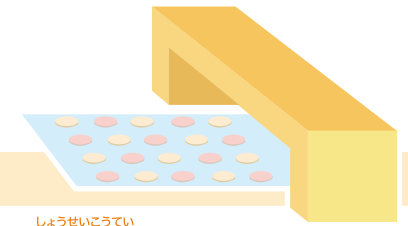
③ 切断・乾燥工程
おもちを決まったサイズに切り、かんそうさせます。おいしいおかきにするために、商品毎に決まったかんそう具合があります。



⑥ 完成



⑤ 包装工程
おかきをほうそうして商品にします。おかきをはかってそのままふくろにつめる方法と、1枚ずつこほうそうしてふくろにつめる方法があります。



④ 焼成工程
かんそうさせたおもちを焼いて、味つけします。商品毎に火かげんや焼き方がちがうので、それに合わせた焼き釜で焼きます。

昔の作り方も見てみよう

かんもちも、こうやってつくっていたのかな。

