

今日のはなしてんのはなしです。かんでんであんこをかためるとようかんになります。水ようかんにもねりようかんにもかんでんがつかわれているのです。

では、かんでんはなにからできるのでしょうか。じつは、それはみさきのいえに行くと、よくはまべにおちています。それはテングサ。これをひろいあつめて天日干しして、あかいいろがぬけるまでさらしてほしあげます。

みさきのいえのちかくのあまさんたちもこれをたくさんひろげてうみべでほしているのです。ときどきみられま

す。  
この、ほしたテングサをなべでにとかしてことごとたいて、こして、かためたらおいしい心太こころたのできあがり。ひやしてこれにくろみつをかけてたべるのがなつのたのしみの一つです。とてもこのつくりかただとなんかいもくりかえしてにることができなのです。

でも、京都のスーパーマーケットではほしたテングサはうられていません。かんでんのこなか、いとかんでんか、ぼうかんでんのようなすがたでうられているので、それらをつかいます。

これらはテングサで作ったものどちがい、プリプリか

んはおとりますが、いそくさはないので、あんこなどとはなじみやすいです。  
もし、このよの中にかんでんがなければ、ねりようかんや水ようかんはもちろん、あんみつも、みつめもないことになります。テングサはけっこうわがしにとつてだいじなかいそうなわけです。

おんどくサイン↓

① なんのはなしでしょうか？

② かんでんのげんりようはなんですか？

③ テングサをあつめているのはみさきのいえのきんじよのどなたですか？

④ テングサはおちているときはなにいろですか？

⑤ テングサからつくるかんでんはどういうところがいいのですか？（四文字かたかなで。）

⑥ テングサからつくるかんでんのけつてんはどこなどところですか？五もじで。

⑦ テングサはなんのなかま？一つに○を。

⑧ かいじゅう（ ）かいそう（ ）かいとう

⑨ あっているものに○をつけましょう。

（ ）水ようかんにはかんでんはつかわれない。

（ ）テングサはうみでとれる。

（ ）おぼうさんがテングサをとる。

⑩ おもったことを五行でまとめましょう。

---



---



---



---



---

できばえは？



今日は多くの和菓子に使われる寒天の話です。寒天であんこをかためるとようかんになります。水ようかんにもねりようかんにも寒天が使われているのです。

では、寒天の原料は何でしょう？じつは、そのものはみさきの家宿泊学習に行ったとき、よく浜辺に落ちているのを見かけるものです。それはテングサ。これをひろいあつめて天日干しして、赤い色がぬけるまでさらして干しあげます。

みさきの家の近くの海女さんたちもこれをたくさん広げて海辺で干しているのです、和具漁港の近所などではよく見られます。

この、干したテングサをなべで煮溶かしてことごとたいて、こして、かためたらおいしい心太のできあがり。冷蔵庫で冷やしてこれに黒蜜や白蜜をかけて食べるのが夏の楽しみの一つです。とても経済的なことに、この作り方だと一度ならずも二度・三度くりかえして煮ることもできるのです。

でも、京都のスーパーマーケットでは干したテングサは売られていません。寒天の粉か、糸寒天か、棒寒天の状態で売られているので、それらを使います。

これらはテングサで作ったものどちがい、プリプリ感はおとりますが、いそくさはないので、あんこなどとはなじみやすいです。

もし、世の中に寒天がなければ、ねりようかんや水ようかんはもちろん、あんみつも、みつめめも存在しないことになります。テングサはけっこう和菓子に貢献している海そうなわけです。

音読サイン↓

① 何の話でしょう？

② 寒天のげんりようは何ですか？

③ テングサを集めているのはみさきの家の近所のどなたですか？

④ テングサから寒天をつくる時に何が経済的なのですか？

⑤ テングサから作る寒天はどういうところがいいのですか？

⑥ テングサから作る寒天の欠点はどこなところですか？

⑦ 黒砂糖からつくる蜜のことをなんといいかぬきだしましょう。

⑧ ところてん、とかん字で書きましょう。

⑨ あっているものに○をつけましょう。

( ) 糸寒天という品物はない。

( ) テングサは海でとれる。

( ) 和具漁港はテングサせんもんの港だ。

⑩ 上の話の感想を五行でまとめましょう。

---

---

---

---

---

できばえは？



今日は多くの和菓子に使われる寒天の話です。寒天であんこを固めるとようかんになります。水ようかんにもねりようかんにも寒天が使われているのです。

では、寒天の原料は何でしょう？じつは、そのものはみさきの家宿泊学習に行ったとき、よく浜辺に落ちているのを見かけるものです。それはテングサ。これを拾い集めて天日干しして、赤い色がぬけるまでさらして干しあげます。

みさきの家の近くの海女さんたちもこれをたくさん広げて海辺で干しているので、和具漁港の近所などではよく見られます。

この、干したテングサをなべで煮溶かしてことごと炊いて、こして、固めたらおいしい心太のできあがり。冷蔵庫で冷やしてこれに黒蜜や白蜜をかけて食べるのが夏の楽しみの一つです。とても経済的なことに、この作り方だと一度ならずも二度・三度くりかえして煮ることができるのです。

でも、京都のスーパーマーケットでは干したテングサは売られていません。寒天の粉か、糸寒天か、棒寒天の状態です。売られているので、それらを使います。

これらはテングサで作ったものと違い、プリプリ感は劣りますが、磯臭さはないので、あんこなどはなじみやすいです。

もし、世の中に寒天がなければ、ねりようかんや水ようかんはもちろん、あんみつも、みつめも存在しないことになります。テングサはけっこう和菓子に貢献している海そうなわけです。

音読サイン↓

① 何の話でしょう？

② 寒天の原料は何ですか？

③ テングサを集めているのはみさきの家の近所のどなたですか？

④ テングサから寒天をつくる時に何が経済的なのですか？

⑤ テングサから作る寒天はどういうところがいいのですか？

⑥ テングサから作る寒天の欠点はどこなところですか？

⑦ 黒砂糖からつくる蜜のことをなんといいかぬきだしましょう。

⑧ ところてん、と漢字で書きましょう。

⑨ あっているものに○をつけましょう。

( ) 糸寒天という品物はない。

( ) テングサは海でとれる。

( ) 和具漁港はテングサ専門の港だ。

⑩ 上の話の感想を五行でまとめましょう。

---



---



---



---



---

できばえは？

