

課題名 「蘇」を作ろう！

*前回の課題がちょっと多めだったので、今回の課題は、体験的な学習にしました。環境と時間が整う生徒はチャレンジしてみてください。こんな時だからやれる社会の実験です。チャレンジしてみてください。



蘇 ♪

材料

牛乳 1ℓ

作り方

1 牛乳を鍋に入れます。



2 ひたすら煮詰めます。

- *こげないように気を付けます。
- *大きめのフライパンでやると早くできます。



3 こんな感じに変化します。



ここは体験してみて感想を入れてみましょう。「百聞は一見に如かず」です。

4 食べてみよう！！ 味は でした。



解説

蘇（そ）とは・・・古代日本（ 飛鳥～平安時代 ）で造られていた。乳製品です。

平安時代に作られた延喜式（ルール・法律がまとめられたもの）に、生乳を煮詰めると蘇ができるとかいてあり、今回は、この記述から推測した製法で今回作ってみます。

実際は、もう少し工程があることが考えられますが、これに近いものが食べられていたことを体験する実験です。



飛鳥時代は、西暦 530 年ごろで聖徳太子（厩戸皇子）が活躍していたころです。

歴史の学習は、今年は 1 年生の後半で学習する予定です。