### 11/10 校長講話

# 校長先生のお話メモ

とうふ



とうふ れき し 豆腐の歴史

ねんまえ ちゆうごく えなん ちほう

★1200年前: 中国の書物 「豆腐」

Joed

<sup>ねんまえ ちゅうごく とう</sup> った ▶1000年前:中国(唐)から伝わる

とうなん

◆タイ、インドネシアなどの東南アジア、

まようせんはんとう った 朝鮮半島にも伝わる

ちゆうごく とう ふ

中国の豆腐・・・・『豆腐百珍』(福田浩 新潮社より)



#### とう ふ りよう り ちゆうごく 中国の豆腐料理







\_しゆうどう ふ 左:発酵させた「臭豆腐」

あぶら あ しゅうどうふ 右:油で揚げた「臭豆腐」

まーほどうふ 麻婆 豆腐をはじめ、揚げる・炒めるなどの まーぼどう ふ りよう り 料 理が いっぱい!!



トマト、バジル、スモーク味、 まるでチーズのようだ…

#### せかい とう ふ りよう り 世界の豆腐料理





にく とうふ 肉 のかわりに豆 腐…「タコス」

<sub>とう ふ</sub> ま 「 豆 腐フリッター」の 生 ハム巻き

## 【わかったこと】

とうふ にほんう ちゅうごく う せかい **○ 豆腐は「日本生まれ」ではなかった。 中 国で生まれ、世界に** 広まった。

- せかい しゆるい とうふりようり **世界には、さまざまな種類の豆腐料理がある**。
- でく た ひとびと この ひとびと この **◇とくに、肉を食べない「ベジタリアン」の人 々に好まれている。**







にほん とうふりようり ひだり みのでんがく けいらんどう ふ ★めずらしい日本の豆腐 料 理 左 から 「えび豆腐」 「蓑田楽」 「鶏卵豆腐」 とうふひゃくちん ふくたひろし しんちようしゃ (『豆腐百珍』(福田浩新潮社。