



# かたくい



令和4年度  
第37号

2022. 12. 7

学校教育目標

夢ふくらませ 心かがやく

## 「3年：しょうゆもの知り博士の出前授業」

6日（火）、3年生で「しょうゆもの知り博士の出前授業」を実施しました。

この授業は、「食育」推進の一環として、日本醤油協会から「しょうゆもの知り博士」を派遣していただき、「しょうゆのひみつ！色・味・香り」をテーマに総合的な学習の時間や社会科での学習内容と関連させながら、出前授業を行っていただきました。授業内容は、子どもたちに醤油の3つの原料（大豆、小麦、塩）から醤油ができるまでについて、「香りの体験」「麹菌の観察」「諸味の味見」などの体験学習を通して、日本の食の伝統であるうま味の食文化を学んでいく内容となっていました。

「香りの体験」では、ホットプレートで醤油を熱してどんな香りがするかを実際に嗅いでいました。食欲をそそる醤油の焦げる香ばしい香りが家庭科室いっぱいに広がりました。

「麹菌の観察」では、試験管の中で培養された麹菌を、自分の目で確かめました。麹菌がカビの仲間と聞いたため、最初は悪いイメージを持った子どもが多かったようです。

「諸味の味見」では、諸味、絞りたて醤油、調整済醤油（市販品）の味比べをしました。子どもたちは、諸味から順に味見をしました。初めは、「よくわからない不気味な物」のようでしたが、味わうたびに子どもたちからは「甘い」「お味噌汁の底に沈んでいるのと似ている」「おいしい」など、悪いイメージを一掃する声家庭科室に響いていました。

「しょうゆもの知り博士」として授業をしてくださった田村さん、本当にありがとうございました。



※「日本醤油協会」や「しょうゆもの知り博士」については、下記URLも参照してください。より詳しい内容やいろいろな情報が発信されています。

<https://www.soysauce.or.jp/>