

「昆布だしの秘密と、自分のためのみそ汁」

モデル授業レポート

in 目黒区立五本木小学校 5年2組
2024年1月10日

だしのうま味とみそ汁の調理を通して和食を学んだよ!



ニャーししょう
和食店の店長さん。
和食の達人。

材料を自由に選んでみそ汁を作ったニャ!



ウニャたん
ししょうの店で修行中の
新米料理人。

高学年用教材
「わたしたちと「和食」」



授業の基本情報 (実施科目: 総合的な学習の時間)

- 昆布、かつお節を用いてだしを引き、うま味を知る。
- みそ汁の調理を通して、和食の心を学ぶ。
- 伝統的な食文化である和食の魅力に気づき、未来につなげるために、できることを考える。

授業のねらい

年間を通して和食に関する学習活動を展開。

- ・ 命について考えよう
- ・ ユネスコ無形文化遺産「和食」のひみつにせまろう
- ・ 『和食(わく)和食(わく)わーくショップ』『和食』の魅力未来へつなげよう

関連する学校での取り組み

事前・事後学習

- < 授業実施前 > かつお節の作り方を学ぶ授業の実施
昆布だしとかつおだしの飲み比べの実施
- < 授業実施後 > 授業後の振り返りとして体験日記を作成

ゲスト講師

昆布だしの秘密と、料理人が作るみそ汁の作り方を教えてもらったよ!



「八雲茶寮(やくもさりょう)」総料理長 梅原 陣之輔 さん

1969年大分県生まれ。飲食店を営む家に生まれ、幼いころから食の世界に触れて育つ。京都を皮切りに日本料理を学ぶ。レストラン型アンテナショップ「坐来(ざらい)大分」を運営開始。同店舗にて8年間総料理長を務める。地方活性化や食観光・六次元産業化を含む首都圏情報拠点としてさまざまな料理やイベントを行っています。

農林水産省「料理マスターズ」ブロンズ賞受賞、大分県 県賞詞受賞など受賞多数。

1限目

昆布について学び、だしの引き方を学ぶ

昆布について学び、昆布だしとかつおだしの試飲をし、あわせだしを作りました。

五本木小学校で行われたモデル授業では、「昆布」と「だしの引き方」、「みそ汁作り」に焦点をあてた体験学習を通して、和食を学ぶ授業を実施しました。

はじめに、高学年用教材「わたしたちと「和食」」を活用し、「和食」の概要と、和食の重要な要素である「うま味」の特徴と重要性を学びました。

五本木小学校では、モデル授業実施前に、かつお節の作り方を学ぶ授業や、昆布だしと、かつおだしを引く授業を行いました。今回のモデル授業では、昆布について

て学び、みそ汁作りの体験学習を通してより深くだしと和食を学ぶことを目的として、授業は始まりました。

続いて、地元の料理店で料理長を務めるゲスト講師の梅原さんが料理人として、食材と向き合い和食を調理してきた経験から、昆布とだしを紹介。みそ汁を作ってみようという投げかけがあり、児童たちは他の班のみそ汁の見た目と香り、味を比較。いろいろなおいしさを知ることができました。

昆布の種類が複数あり、料理によって使い分けを行うこと。昆布だしの引き方と、かつおだしの引き方のコツ。児童たちは梅原さんの説明を聞きながら実際にあわせだしを作る体験を通して、和食のうま味を学びました。

児童たちは、昆布だし、かつおだし、あわせだしの調理と試飲を通して、色、香り、味を五感で感じ取り、食材の味わいやうま味を体験。おいしいみそ汁の素となるうま味を知ることができました。



和食の特徴とうま味の重要性を教材「わたしたちと「和食」」で学んだよ!



2限目

自分のために、自分だけのみそ汁を作る

1限目で作ったあわせだしに各班が選んだ食材を加え、オリジナルのみそ汁を作り、味わいました。

2限目は、1限目で作っただしを使い、みそ汁を作りました。師範台に用意されたのは、だしが出る食材、具となる食材、季節の香りのある食材の3グループに分けられた食材たち。

児童たちは班ごとにこれらの食材から好きなものを選び、自分たちのみそ汁を作り上げました。だしが出る食材と、かたい食材からお鍋に入れていく。季節の香りのある食材は、最後に入れる。切り方は、食べる人が、食べやすい大きさにそろえて切る。

児童たちは梅原さんに相談しながら、思い思いに材料を切り、みそ汁作りを進めました。具だくさんの班や、手で食材をちぎり入れる班、みそ汁で味わったことのない食材を入れようとチャレンジをす

る班もありました。各班、自由にみそ汁作りを進めました。梅原さんから、別の班のみそ汁を参考にしてみようという投げかけがあり、児童たちは他の班のみそ汁の見た目と香り、味を比較。いろいろなおいしさを知ることができました。



各班、自由にみそ汁を作ったニャ!



「自分で考えたみそ汁はとてもおいしい」、「普段みそ汁で使わない材料もおもしろかった」という感想が児童から聞かれました。

授業の最後に、児童からみそ汁作りに関する質問がありました。「みそ汁を作るときに気を付けたほうがいいことは?」「少ない材料で本格的なみそ汁を作ることってできるか?」「漬物を調べている。漬物についてどう研究したらいいか?」など、和食について楽しさを知った児童から挙がる数々の質問に、梅原さんが答える形で知識の共有が行われました。

担当教諭から、家でもみそ汁作りを挑戦してみようという投げかけに対して、多くの児童が手をあげ、授業は終了しました。

和食のうま味を知り、和食の楽しい調理体験ができたニャ!



昆布はたくさん種類があることを教えてもらったニャ!

みそ汁の材料は、すべて自分たちで選んだよ!



見た目、香り、味が異なる、たくさんのおいしいみそ汁ができたよ!



担当教諭からひと言

工夫ある調理体験を通してうま味、調理の楽しさを学ぶことができました。モデル授業後に記したモデル授業の体験日記には、楽しく積極的に授業を受けたことや、楽しみながらも学べたことが書かれていました。