ある発酵の過程を、

しょうゆにも、 様々な種類が

目で見て、香って、 学んだよ!

しょうゆを、 もっと知りたく なったよ!

じわっと出てくる水分 が、しょうゆ

かけて発酵・醸成し が

発酵

3

**(7)** 

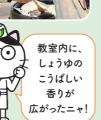
材

h

方

を学





過程と か主な原料であ、クイズ形式で後、しょうゆが の多様性に

大豆と小麦が、しょうゆの製造 工程でどのように変化するか、



食料のの

五感を使い、クイズを交えながら、児童たちは楽しくしょうゆの製造工程を学びました。普段使 い慣れているしょうゆに興味をもち、学べたことで、大豆や和食文化への関心をさらに深めたと感

## 「五感で体験!しょうゆの不思議を知ろう!」

## モデル授業レポート

in 荒川区立尾久宮前小学校 3年1組、3年2組

2024年1月31日

和食の心を、 しょうゆづくり、 発酵の不思議を 通して学んだよ!





原料にふれ、 色や香りを確かめ、 味わい、五感で 学んだニャ!

中学年用教材 "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)

授業のねらい

- ●しょうゆの製造過程を学び、和食との関連性を学ぶ。
- ●五感を駆使した授業を実施することで、日本の食文化への興味関心を深める。

関連する 学校での 取り組み 地域団体や栃木県の大豆生産者の協力・支援のもと、大豆を主とした食料生産に 関する学習の実施。大豆の育て方、収穫の仕方等を学んだ後、

6月から11月まで栽培・収穫を実践。また、大豆から作る加工食品に関する 調べ学習(しょうゆ、きなこ、あつあげ、豆腐)を実施。

事前•事後学習

<授業実施前>大豆について学び、栽培・収穫を実施

<授業実施後>振り返り授業の実施

和食の根幹であるしょうゆの作り方、文化を教えてもらったよ!/



笛木醤油株式会社 代表取締役社長 笛木 正司 さん

1789 年創業の笛木しょうゆの 12 代目として、地域に根ざしたしょうゆメーカーを目指し、様々な活動を行っています。しょうゆを 「食べる」「学ぶ」「買う」「遊ぶ」ことができる「金笛しょうゆパーク」の開設や、しょうゆの魅力を味わえる飲食店の経営、バームクー ヘン製造に取り組むなど、伝統の継承と多角的な事業展開を行いながら、新しいしょうゆ文化の創造に努めています。

担当教諭からひと言

農林水産省「令和5年度マーケットイン輸出ビジネス拡大支援委託事業のうち訪日外国人対応による輸出促進連携支援事業(食文化コンテンツ関連の人材の高度化委託事業)|

い

て学ぶ