

「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!



ニャーししょう
和食店の店長さん。
和食の達人。

しょうゆの
原料にふれ、
色や香りを確かめ、
味わい、五感で
学んだニャ!



ウニャたん
しょうゆの店で修行中の
新米料理人。

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

ゲスト講師

和食の根幹であるしょうゆの作り方、文化を教えてください!



株式会社 代表取締役社長 篠木 正司 さん

1789年創業の篠木しょうゆの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「金篠しょうゆパーク」の開設や、しょうゆの魅力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。

1限目

しょうゆの原材料、作り方を学ぶ

大豆、小麦、塩が、しょうゆ作りの工程でどのように変化するかを確かめました。

尾久宮前小学校で行われたモデル授業では、「しょうゆ」をテーマに、しょうゆの作り方を五感で学び、しょうゆを通じて和食文化を学ぶ授業が実施されました。はじめに、中学年用教材『わたしたちと「和食」』を活用し、和食に関する基本的な知識を学びました。また、担当教諭から和食が2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されたこと、2023年で10周年を迎えたことをきっかけに、今日は特別な和食授業を実施すると児童に伝えました。児童たちへ、「和食と聞いてどのようなイメージが浮かぶか?」という問いかけか

ら始まり、「そばやおせちなどの伝統的な食べ物や、新鮮な食材を使った料理が思い浮かぶ」といった声が聞かれました。続いて、ゲスト講師の篠木さんが、江戸時代から続くしょうゆ作りの伝統について児童たちに伝えました。授業では、しょうゆの香りを体験し、300種類を超えるといわれる多様な成分について学びました。しょうゆの香りにチョコレートやバナナ、バラ、メロンの香りが含まれていることを知り、児童たちからは驚きの声。その後、ホットプレートで温めたしょうゆの香りを確かめ、「焼き鳥や焼肉、焼きおにぎりの香りが

する!」といった感想が溢れました。その後、しょうゆがどのようにして作られるか、クイズ形式で学びました。大豆、小麦、塩が主な原料であること、麹菌の役割についても触れました。



教室内に、
しょうゆの
こぼしい
香りが
広がったニャ!



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、
確かめたニャ!



麹菌は
しょうゆづくり
に欠かせない
良い菌だよ!



2限目

しょうゆが発酵によって作られる過程とその多様性について学ぶ

時間をかけて発酵・醸成してしょうゆが作られることを知り、しょうゆの味見を行いました。

2限目、しょうゆ作りにおける、もろみの熟成についての説明が行われました。もろみを木の桶やタンクのなかで半年、1年、2年かけて熟成させ、絞ったものがしょうゆとなります。

残っていますが、麹が大豆を分解し、段々と大豆の形がなくなっていく様子。微生物の活動によって変化していく、発酵について学びました。発酵は和食の大事な要素。微生物の活動で、おいしいしょうゆの香りや味が生まれます。



最後に、実際にしょうゆを味わいました。生のしょうゆ、濃口しょうゆ、再仕込みしょうゆの味を比較。「香りが全然違う」、「生のしょうゆは甘みがある」といった感想を述べました。篠木さんは、各種しょうゆの製造法や味の特徴、料理への活用法について説明しました。児童たちはしょうゆの味わいがどのように作られるのか、そしてそれがどのように和食文化に組み込まれているかを学びました。

最後に、児童からの感想、質問を募りました。「菌は悪いものだと思っていただけ、いい菌もあるんだなと思った」、「しょうゆを知ってから味わうと、いつもよりおいしく感じた!」といった声の他、「しょうゆに合う料理は?」「お菓子でもしょうゆは使われますか?」などの質問がありました。篠木さんからは、刺身や煮物など、しょうゆが和食に欠かせないものであること、実は和菓子のあんこを作るときに、隠し味でしょうゆを使うことがあるといった説明がありました。さらに、地域特有のしょうゆの味があることを学び、授業は終了。児童たちは、しょうゆの多様性と地域文化の重要性について知ることができました。

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。普段使っ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じています。

担当教諭から一言

熟成過程のもろみのサンプルを、目で見て、香りとともに確認。はじめはしょうゆの香りもなく、見た目も決しておいしそうとは言えないもろみが、時間とともに変化していきます。仕込んだばかりのもろみは、大豆の形が

もろみを絞ると出てくる水分が、しょうゆニャ!

和食の重要な要素である発酵の過程を、目で見て、香って、学んだよ!

しょうゆにも、様々な種類があるニャ!



私たちが慣れ親しんできたしょうゆを、もっと知りたくなったよ!

