

(改訂)

「しょうゆの知博士の出前授業」

～「しょうゆの秘密！色・味・香り」を楽しく体験～

食育

国語

社会

理科

総合

- (1) ねらい
- ① 日本の伝統的な調味料「しょうゆ」ができるまでの体験学習を通し、日本食の伝統である「うま味」の食文化について学習する。
 - ② しょうゆの製法過程について学びながら、自然の恵みと人間との関わりや食べ物の大切さについて学習する。
 - ③ 食事の役割を知り、楽しく食事をするための工夫をすることで、日常の食事の大切さについて気付くことができるようにする。

- (2) 対象
- ・小学3～6年生
 - ・地域・保護者の方にもご案内をお願いします。

- (3) 講師
- 日本醤油協会より派遣

- (4) 形式
- ・所要時間 1 単位時間（土曜授業要相談）
 - ・クラス単位で家庭科室・ランチルーム等で行います。
 - ・複数クラスの場合は、ご相談ください。

- (5) 内容
- しょうゆの三つの原料（大豆・小麦・塩）からしょうゆができるまでについて、「香りの体験」「麹菌の観察」「諸味（もろみ）の味見」などの体験学習を中心に学習する。
- 香りをかいだり、触ったりしながら、子どもたちに、身近な素材から、食べ物は、「生き物」であることや発酵の仕組み他、日本の食の伝統である「しょうゆ」の食文化を楽しく学ぶ。

- (6) 費用
- 「無 料」

日本醤油協会の食育活動のため、費用はかかりません。

出前授業の感想文を送っていただく「感想文コンクール」も行っています。

- (7) 申込み
- 「しょうゆ情報センター」HP 内「しょうゆ食育プロジェクト/出前授業」の申込みフォームに入力して直接申込

実施日が決定しましたら、ネットワーク本部までご連絡ください。

詳細は <https://www.soysauce.or.jp/project/Class>

※ 1 1 月に実施希望のお申込みは、原則「しょうゆ感想文コンクール」を応募していただくことを申し込みの条件とさせていただきます。

※ 2 学期は大変混み合いますのでご要望に応えられない場合もあります。



【問合せ先】：日本醤油協会「出前授業」事務局

E-mail : demae@soysauce.or.jp