

光文取材班が行く!

味の素(株)
「だし・うま味」の味覚教室編



『光文取材班が行く!』って?

小学校を応援する団体取材して、小学校の先生方にご紹介する企画です。

ほくたちが光文取材班です!



★依頼した先生へお聞きしました。

どうして「味覚教室」を依頼したのですか?



普段の学習に無理なく組み込めて、体験学習もあるためです。だしは日本料理において非常に大切ですが、だしについて細かく説明する時間は取りづらいので、児童にとっても良い機会になったと思います。1回45分(1授業時数)という時間設定も、長すぎず良かったです。

依頼してから実施までの流れについて教えてください。



日時と学年について連絡しただけで、打ち合わせなどは行っていません。当日必要な道具類は全て味の素さんから宅配便で送られてきました。だし取りなどの準備も含め、ほぼお任せしました。事前準備が大変でなかった点が良かったです。



それではさっそく授業の流れをレポートします!

1 「おいしい」ってなんだろう?

好きな食べ物を通じて「おいしい」とはどんなことかを考えます。



2 味を感じる仕組み

「おいしい」という味を感じる仕組みについて、画像や冊子を使って学習します。

3 味の種類を考える

味の種類について学んだあと、5種類の味覚に対応する食べ物を書きます。子どもたちは周りの友達と相談しながら取り組んでいました。



4 5番目の味覚「うま味」の発見者

「うま味」の発見者や、英語で何かなどをクイズ形式で出題。発見者が日本人、「UMAMI」が世界共通語、という答えに子どもたちは大盛り上がり!

5 うま味の成分が含まれる食べ物

うま味の元になる3つのうま味成分が含まれる食べ物は、それぞれ違います。これらの食べ物からうま味成分を抽出したものが「だし」です。

6 だしの効果を確認しよう

みそを湯に溶いたみそ湯、かつおぶしと昆布から取っただし、その2つを混ぜたものでは、味がどう変わるか確かめます。一人ひとりが実際に自分で混ぜて試飲できるので、とても楽しそうでした。

7 だしの素材に触れてみよう

だしの素材を見たり嗅いだり触ったりします。普段、素材について意識することはなかなかないから、子どもたちはみな、興味津々でした。



8 授業のまとめ

● 5つの基本味
● 「うま味」の発見者
● 和食の基本は「うま味」
たっぶりのだし。
など、今回の授業の内容をまとめました。



子どもたちがとても意欲的に授業を受けていたのが印象的で、45分があっという間でした。



今回の記事のフルバージョンや、他の取材記事については、Webをご覧ください!



味覚教室は、味の素のWebサイトからお申し込みいただけます。

味の素 味覚教室

検索