

# 企業連携授業

四日市市教育委員会

協力企業	味の素株式会社 東海事業所
対象校種・学年	小学校・中学校
実施形態	学級別 各学級1校時（小学校45分・中学校50分） *企業側が中心になって進行，一部教師の出番あり（要打合せ）
単元名	味覚教室 ～「おいしい」の秘密を知る～
ねらい	①味を感じる味覚について知る ②和食を支える「だし」「うまみ」について知る ③おいしく食べることの意義を学ぶ
授業内容	①「あまい」「からい」「しょっぱい」「にがい」の味覚について ②「うまみ」について 味噌汁，だし汁，だしを加えた味噌汁を試飲 うまみの発見について。 ③ 鰹節と昆布について 本物の鰹節と昆布を見せてもらう。 鰹節を削るところを見せてもらう。
準備物	【学校】 ・コンピュータ ・プロジェクター ・スクリーン ・家庭科室を使用（授業を始める前に準備として1時間30分前から使用） 【企業】 ・指導テキスト（児童用） ・パワーポイント ・試飲用カップ ・昆布，鰹節
成果と課題	○味噌をお湯で溶いただけのものが，「だし」を入れることによって味噌汁に生まれ変わることを実体験することで，食・うま味への好奇心を刺激した。 ○本物の昆布に触る，鰹節を鰹節削り器で削るのを見るといった，これまで児童が知らなかったことを経験できた。 ○一人ひとりにわかりやすいテキストが用意されており，学習したことを簡単にまとめることができた。 ●うまみ中心の授業だったので，他の味覚を体験できるとさらによかった。 ●鰹節削り器は，グループに一台あるとさらによい。
備考	平成22年度 海蔵小学校第1，2学年，川島小学校第2学年 平成22年度 下野小学校第3学年，笹川西小学校第6学年 平成22年度 日永小学校第4学年，三浜小学校第5学年 平成22年度 県小学校第5学年，笹川中学校2年生実施

# 授業の様子

## どんなあじを知っていますか？

「あまい」「すっぱい」「しょっぱい」「にがい」のほかに「うまみ」という、もう一つの味があることを知りました。「からい」は刺激であって味ではないそうです。



どんなあじかな??  
楽しみ!

- 「こんぶだし」と「かつおだし」があります。
- ① まずは、別々に飲んでみてね。
  - ② 次は二つの味を混ぜて飲んでみてね。



かつおぶしを自分でけするなんて、はじめてだよ！おいしそうなおいがするよ。



- \* うま味の正体について
- \* 昆布・鰹節の生産地について

これが鰹節です。  
香りだけではなくて、固さも確かめてみてね。



日本人が発見した「UMAMI うまみ」は国際的な言葉であることがわかりました。また、日本食には欠かせない味であることもわかりました。