

<授業のようす>

初日は、味覚について基本味の説明し、トマトの試食をし、五味を感じながら、食べることの大切さを解説し、そこから「うま味」の説明をしました。そして昆布や鰹節の種類・産地・製造・規格・流通までを紹介。季節感・ダシの重要性・旬について・設え等を解説し、日本料理は、日本の大切な文化であるとお話しました。2日目は実習です。昆布出汁・一番出汁・吸地を順番に試飲し、作り方の説明後、児童が出汁を引き、小蕪、吸物の調理をし、「いただきます」の解説後、実食。

<児童の反応>

説明時は真剣に聞き、メモをとり、五感についても理解度は高く、意識して試食していました。ダシについては、始めて知った児童も多かったのか、興味津々でした。実習は楽しみと緊張感で溢れ、出汁の試飲ではうま味をしっかりと実感していました。

<先生の感想>

この授業を通して、児童に本物を味わい、感謝の気持ちを持って生活することを日本料理から学んでもらえれば、日本の未来は明るくなると考えます。保護者や先生方にも、日常生活から見直し、意識を変えて頂く、きっかけとなったのではないかと感じました。

1月28日、29日

田中良典先生

