

<授業のようす>

昆布や鰹の現物を見せ、だしのひき方を説明し、昆布だし→昆布だし+鰹節→吸い地の順で味見をし、だしや昆布と鰹節の関係や五味・五感についてお話ししました。そして「聖護院蕪と油揚げのお吸い物」「水菜とシメジのたいたん」の作り方を説明して、全員で調理し、盛り付け、試食しました。

<児童の反応>

昆布だしについてはあまり反応がなく、昆布+鰹だしについては「鰹の匂いや鰹節の味がした」といった意見があり、吸い地になると、「もっと飲みたい」「味も香りも強くなった」と反応がよくなりました。試食の際、五感や五味などを意識して味見することで、非常に敏感になっていました。蕪は皮を剥いてブロックにして配布したものの、硬くて切るのが難しいようでした。最後の試食は皆嬉しそうに食べていました。

<先生の感想>

最後のまとめで時間がなく、子供たちの感想を拾いきることができませんでした。担任の先生との連携を強め、子供たちの言葉を黒板に書き写したり、授業後に感想を書いてもらったりすると、より理解が深まり、気付きが増えると考えます。

2月15・16日(火)

高橋義弘先生

