



日本料理アカデミー
Japanese Culinary Academy

日時：
令和5年
1月19日（木）10:30～12:00
大津市日吉台小学校6年生

2月6日（月）9:00～11:30
大津市雄琴小学校6年生

2月9日（月）10:30～12:00
大津市日吉台小学校5年生

受託機関：
NPO 法人日本料理アカデミー
滋賀県日本調理技能士会

報告書作成 清本健次

令和4年度「滋賀県食育カリキュラム」実施報告

- 滋賀県では5年生6年生対象に、通常は家庭科で味噌汁の授業があります。
- 各小学校長からの依頼を受けて出前授業を行いました。
- 食育授業内容
 - 味覚教育
 - 調理実習
 - 職業教育

日本料理アカデミー・滋賀



令和4年度「滋賀県食育カリキュラム」内容詳細報告

・味覚教育

まずは日常の食事の中でどんな味覚があるのかを子どもたちと確認します。四味（塩味、甘味、酸味、苦味）があり、5つ目の味覚として「うま味」があることを再認識してもらいます。そのうえで、昆布出汁そのものとかつお出汁を合わせた場合と味比べをし、グルタミン酸とイノシン酸によるうま味の相乗効果を実感してもらいます。

・調理実習

子どもたち自身でかつお昆布出汁を引いてみて、味噌汁を作ってみます。出汁のうま味に味噌を少しずつ溶き入れることで、どのように味が変わっていくのかを実感してもらいます。

また、琵琶湖固有種ビワマスを使ってにぎり寿司を作ってみます。

・職業教育

料理人の技術として、飾り切りなどの庖丁技術を見学。

料理人の仕事や考え方について子どもたちから自由に質問。



令和4年度「滋賀県食育カリキュラム」内容詳細報告 子どもたちの反応や結果 その1

- 味覚教育

昆布出汁とかつお出汁の相乗効果は、子どもたちの味覚にも分かり易く感じた様子で、出汁の中におけるうま味の存在を実感してもらうことが出来ました。

- 調理実習（味噌汁づくり）

料理人が実習台ごとについてサポート、スムーズに出汁を引いて味噌汁をつくることが出来ました。うま味のある出汁に、味噌という調味料を足すことで出来る上がる調理のメカニズムを実感してもらうことが出来ました。子どもたちの実際の言葉としては、一様に「おいしい」なのですが、感想文では味の変化について書いている児童も半数程度いました。



令和4年度「滋賀県食育カリキュラム」内容詳細報告 子どもたちの反応や結果 その2

・調理実習（びわますにぎり寿し）

天然な包む多は、要がスでた。児童は必
ワ手捌く、要が
マきとの寿しが
スにい児童あり、
を声う児童が好
三が説が好
一枚上明「美に
おがに美に旦
ろり多味な握
しまくしたた
をしのいたた
見た児！とも
学。童うコの
しにがまメを
ぎ記いメン灸
2kg寿し！と
をし残とてい
超のっ声いう
えれたにま工
るクよ出す。夫
大子うし。で
きやで、調実
な一、ま理習
ビに感た実を
ワお想寿習行
マい文しのい
スてにがルま
にはそ苦一し
驚「れ手ルた。
き空がだ上、
と気見っ、
、をらた生
スシれと食
ムヤまいは
一リしう避

・職業教育

庖丁技術を見学については一様に見入っている様子が見られ、児童の中には将来料理人を考えているという子もいて、刺激になった様子が感想文に表われていました。

一方、児童からの自由な質問では様々な内容があり、料理人5人それぞれの答えにいろいろな反応が見られました。

滋賀県ならではの琵琶湖の固有種、生態系、琵琶鱒について学習してから琵琶湖湖北に水深100m前後に生育する天然の琵琶鱒を自分たちで握り寿司にして味わう授業を行いました。



昆布出汁と鰹出汁のONとOFFについては従来のうま味出前授業と同様の手法で行いました。





令和4年度「滋賀県食育カリキュラム」 総評として その1

大を食童形で
も有域児る業
異共地。す授
差報、い加前
の情にす付
制の業やに
体と授りムけ
れんの残ラお
入さ科にユに
け諭庭憶キ賀
受教家記り滋
の当なは力
と担的と本は、
ごて般こ基と
校い一るのこ
学つ、す味む
が、に方験ま込
がど一体うみ
たな。し・組
し性た強汁にた。
で特し勉出業し
事のまが、授ま
う童じ童がをり
い児感児たしな
とやををし寿と
頼校性さまり果
依学要しりぎ結
ので必いあにな
ら階つおもの義
か段行やでス意
長前に性望マ有
校事細殊希ワに
学、詳特のビ常
小くりのち、非
きよ材たでは

本ツのた
は、エ庭し
て口てを
い。プし食
つ、と
にら育で、
学が教と
見な業こ
術し職る
技か、え
のしは伝す。
等。て方で
術すっえか
技また考ら
丁いあて明
庖てにしは
やれうそ事
間外行、る
時はをせな
問ら業見と
質か授をけ
な目的育術か
由目食技っ
自育が理き
の教人料る
へる理のれ
人れ料口触
理らる。プに
料めあた観
の求でし値
後にル別価
食育ナ区な
実食ヨと様
来シ食多



令和4年度「滋賀県食育カリキュラム」 総評として その2

食育にプロの料理人が携わる場合、よりその特性を活かす事が望ましいと感じました。地域食文化を料理屋の料理として児童たちに味わってもらい、家庭の食と料理屋の食を比較すれば、日本文化の「ハレとケ」の疑似体験へと通じることにも可能です。食育基本法では、先人からはぐくまれてきた地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の「食」が失われる危機にある、と記されています。日本料理人は食にまつわる様々な日本文化を継承していることから、児童にたいする食育においてもその文化的要素をうまく組み込んで、より豊かな食育授業にすることができると感じます。

今後の発展

滋賀食育カリキュラムのブラッシュアップ

味覚教育+地域食教育+文化教育



日本料理アカデミー
Japanese Culinary Academy

参加者 清本健次 川西豪志 山岡和宏
山元正人 佐々木 寛 林 貴裕
森 順一

- 報告書作成 有限会社清元楼
近江懐石 清元
- info@kiyomotorou.jp
- <https://www.kiyomotorou.jp>

滋賀県大津市雄琴6-1-35
日本料理アカデミー滋賀



日本料理アカデミー・滋賀