

## 第32回未来教室 杉並区立大宮小学校

- 1、学校名 杉並区立大宮小学校 杉並区堀之内 1-12-16  
校長 甚野 雄治 連絡 副校長 小原 潤 (TEL03-3313-2164)
- 交通 ・地下鉄丸ノ内線方南町駅下車徒歩 10分 ・京王井の頭線永福町駅下車徒歩 15分
- 2、主催 杉並区立大宮小学校学校支援本部 (大宮小学校共催) 事業  
「土曜日学校」 会長 大辻徳彰 連絡 井上深雪 (事務局長)
- ※協力 大宮小おやじの会、大宮小地域組織「いちょうの会」
- 3、実施期日 平成25年3月2日 (土)  
○ 午前10時30分～12時  
○ 授業場所一家庭科室
- 4、授業実施団体 キッコーマン株式会社  
講師 高崎様 (博士役)、真中様 (進行役)
- 5、対象学年 1～6年 (32名) 大人の付き添いを含めるとその分増  
※1年生については大人の付き添いを必要とする
- 6、授業内容 「キッコーマンしょうゆ塾」  
参加費用 無料
- ・しょうゆが使われている食品
  - ・しょうゆの原材料
  - ・しょうゆができるまで
  - ・しょうゆの魅力とはたらき
  - ・おいしく食べる

当日の様子



### 杉並区立大宮小学校「未来教室」参観記

### おやじ日本 学校と企業との連携担当 高島信義

大宮小での「未来教室」は、今年度2回目である。昨年度からすれば、3回目の開催になる。子どもたちの中には、顔見知りの子も増えて、向こうから挨拶してくれる。他の学校においても同様な現象が起きている。「未来教室」本来の目的もここにある。うれしい限りである。

いつものように、副校長先生の軽妙な司会で始まりました。内容をわかりやすく説明してくれる博士役の方と司会進行役の息の合った進め方に、子どもたちも興味深々、私たち大人の参加者もつい話に引き込まれていきました。

「しょうゆを使う料理は?」(すし、めだまやき、餃子、さしみ、チャーハン等) また「しょうゆを使ったものは」には、(ラーメン、せんべい、焼き肉のたれ、ドレッシング、つくだ煮等) など、最近の子どもたちの食生活がうかがえる答えが返ってきました。

「しょうゆは何から?」の質問には、ちょうど学習した3年生から活発な答えがかえってきました。麦、大豆。コウジカビ、中には、納豆菌も。次は、材料を、耳と鼻で確かめます。材料を入れたブラックボックスが、子供たちの机の上に配られると、中身を当てるゲームです。知らず知らずに「しょうゆの材料を身をもって体験し、しょうゆづくりへの関心と興味がでてきました。

そして、しょうゆが出来るまでを、主に、発酵という現象から、低学年にも理解できるように、工場から原材料を持ってきてくれて、DVDにより、目に見える形での説明に入りました。大豆と小麦が発酵する様子が色の違い、を確かめながら、調べていきました。半年かかる工程を短い時間の中で、見ることができるのもこの授業の良さかもしれません。

「しょうゆの魅力」ののところに入ると、これは大人の時間かと思うような、驚きが見学者の中から生まれてきました。あの、「しょうゆの」色、味、においは偶然の中から出てきたものではなく、そこには、計算しつくされた、技術者の長年の苦労があることが、そして、「しょうゆづくり」を通して「食」という人間の一番基本的な営みがあることを気づかせてくれました。醤油のあの匂いは、30種以上の香料の匂い、また、「おいしいものを食べるの」ではなく「おいしくものを食べる」ことの大切さ、そこには、感謝、いただきますという挨拶、そして、食事の準備、片づけも必要であることを文化として伝えてもらいました。

最後に「野田の工場」から持ってきてもらった、一か月、3か月、6か月の発酵の様子を見て終わりました。しょうゆカスから作った「はがき」のお土産に驚きながら。