

## 総合的な学習の時間「まずやってみよう!～日本が誇る和食研究所～」

5年生では、私たちが生活している日本が誇る「和食」和食の魅力や奥深さなどの特徴、和食文化を守り伝えている人々の思いや取組について、実際に体験しながら学んでいます。

1組は「味噌」、2組は「出汁」について探究しています。

### 1組「味噌づくりに挑戦!」

5年1組では、和食に欠かせない調味料である「味噌」に興味関心をもちました。そして、実際に味噌を作りたいという願いが叶い、墨田区にある会社『玄米酵素』さんのご協力のもと、味噌づくりが実現することになりました。果たして、大豆からちゃんと味噌になるのでしょうか。もし、味噌ができれば、子供たちはどうするのでしょうか。今後の探究がどのように深まるのか、とても楽しみです。



### 2組「出汁とりに挑戦!」

5年2組では、和食に欠かせない「出汁」に興味関心をもち、追究することにしました。実際に昆布だし、鰹節だし、煮干しだしに挑戦しました。その結果、子供たちは煮干し出汁の味の薄さに衝撃を受けたり、自分でとった出汁の美味しさに感動し、どの出汁が美味しいか個人でランキングを考えたりしていました。今後の活動としては、自分たちで出汁をブレンドし、最高に美味しい出汁を作ろうという課題を解決することになりました。最高に美味しい出汁とは?また、美味しい出汁ができれば子供たちはどうするのか?どのように進むのか楽しみです。

