

講師を招いて味噌造りを体験します。味噌を使った料理調べや調理を行うことにより、食への興味関心を高め、感謝の気持ちを育てます。また、家庭に味噌を持ち帰り親子で調理することにより、親子のコミュニケーションが図れます。

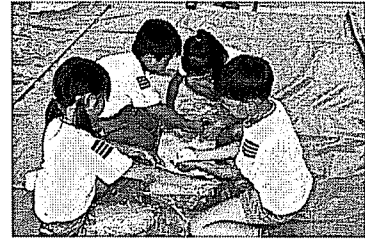
1. ねらい

- ・味噌造り活動を通し、身近な食材である味噌の造り方に興味関心を持たせるとともに、食への感謝の気持ちを持たせる。
- ・自分達が造った味噌を使い親子で調理をし、親子のコミュニケーションを図る。

2. 内容

(1)味噌造り体験（6月19日～21日）

市内の味噌製造業者を講師に招き、麹づくりから味噌の仕込みまでを体験した。



(2)味噌を使った料理調べ

総合的な学習の時間を使い、味噌を使った料理を調べ発表した。各家庭からも協力をいただき、いろいろな料理があることを知った。

(3)味噌を使った料理作り

総合的な学習の時間に味噌田楽作りを行った。児童が調べたレシピをもとに作り、みんなで試食した。



(4)家庭での味噌料理作り

各自持ち帰った味噌を使い、各家庭でもいろいろな料理に使用し食べた。

(5)造った味噌のプレゼント

校内の教職員や今までお世話になった方へ味噌をプレゼントした。

3. 成果と課題

〈成果〉

- ・今まで意識していない食材であった味噌の造り方を体験することにより、日本ならではの食文化にふれ、先人の知恵の素晴らしさに気づき、興味関心を持つことができた。
- ・自分達で作ったものを食することにより、感動を味わった。食の大切さや感謝する心を育むことになった。
- ・各家庭に持ち帰って一緒に調理することにより、親子のコミュニケーションを図ることができた。また、食に対する関心を深めることができた。
- ・今までお世話になった方に味噌を贈ることで、感謝の心を育むことができた。

〈課題〉

- ・与えられた材料を指導されるままに行った体験であった。自分達で調べる活動も取り入れると、もっと学習に深まりが出たと思う。
- ・大豆作りから始めるなど、一年間だけでなくもっと系統立てて学習に取り組めるとよいと感じた。