

## しょうゆ博士の出前授業

越前市の醤油メーカーの永崎さんをお招きして、日本醤油協会による「しょうゆ博士の出前授業」で3年生が授業を行いました。最初にホットプレートに敷いたアルミ箔に醤油を塗り、高温で蒸発した醤油の匂いを嗅ぎました。どんな匂いかと永崎さんが問いかけると、「甘い香り」「みたらし団子の匂い」「しその匂い」などいろいろな発言が出てきました。醤油の中には、バナナやヒヤシンスなどの果物や花と同じような匂いの成分が300種類ほど入っているから、いろいろな匂いを感じられると教えていただきました。



次に、醤油の原料は大豆、塩、小麦であることを知り、1年前に大豆、小麦、塩を入れておいたペットボトルを見せてもらいました。1年経っても変化が見られず、何かを加えなければ醤油に変化しないことを知りました。永崎さんが「目には見えない物が必要なんだ」と子どもたちに投げかけると、「コロナ」との発言をきっかけに「菌」との発言が導かれました。「菌」とも呼ばれる「カビ」が入っていなければ、醤油にならないと教えていただきました。



大豆と塩、小麦の中に「カビ」を入れて、経過した時間が異なる3つの瓶を見せてもらいました。時間が経過していない瓶の中は、大豆の形が見えますが、6ヶ月経った瓶では、大豆が茶色のどろどろになり、「もろみ」という状態となっていました。この「もろみ」を永崎さんが特別な布で絞ると、醤油の液体がしたたり落ちてきました。



最後に、「もろみ」と「もろみ」を搾った物、売っている「しょうゆ」の三つの味を比べました。「もろみ」から順に小さいスプーンを使って味わうと、「あまかった」「1番最初は、苦手」「1番目はからかった」といろいろな感想が出てきました。



大豆の他にいくつかの原料を使い、いろいろな工夫を重ねておいしい醤油を作っていることが分かる学習でした。

