



コード(分野)	2101 (6.食育)
メニュー名	「食の匠の食育出張授業」
校名(学年)	大津市立日吉台小学校 5年1組 24名
支援者等	フジノ食品株式会社、日本調理師技能士会
学習名	食の匠の出張講座 in 日吉台小学校
教科等	家庭科(家庭科室)
実施日	令和6年11月20日(水) 10:40~12:15

《授業の流れ》

*報道機関(中日新聞社)

『第56回 食の匠の食育出張講座』

コンセプト「滋賀県が誇る5名の総料理長が一堂に会し開講します！」

講師：近江懐石 清元	総料理長 清本 健次様
里湯昔話雄山荘	総料理長 森 順一様
琵琶湖グランドホテル	総料理長 佐々木 寛 様
大塚比叡山荘	総料理長 林 貴裕様
天婦羅割烹絹糸あだち	総料理長 足立 卓也様

本日のメニュー『滋賀県の巨匠料理人と一緒に滋賀県固有種ビワマスを使ったにぎり寿司と本物の出汁でみそ汁を作ろう！！』

1 挨拶

- ・石田校長（貴重な体験を楽しく、正しく学んでください。）
- ・フジノ食品中村様（滋賀県が誇る巨匠料理長からたくさん学んでください。）
- ・技能士会会長（香りと味を堪能してください。）

2 だしの味のうま味を体感する…以下「」内は児童のつぶやき

- ① 昆布だしの味見をする。「いい香り」「おいしい」
- ② 鰹を削り本格的な鰹節の香りを嗅ぐ。「いい香り」
- ③ 鰹節をこす。
- ④ 昆布だしに鰹節のだしが合わさった汁を飲む。
…「さっきと違う」「濃い」「めっちゃうまい」



*昆布のグルタミン酸と鰹のイノシン酸が合わさって、うま味成分となる。

3 つま（けん）の作り方を見る

- ① 大根の桂むき（回しながら超薄く剥く技術）
- ② きざむ。（今日は短冊切り）：後で各班が実践する。



4 2で作っただしのみそ汁を味わう

- ① 味噌の濾し方を学ぶ。
- ② 試飲する。…「家のは違う」「おいしい」



5 ビワマスのおろし方を見る

- ① 3枚におろす。
- ② 握り用にさばく。
- ③ しょう油だし付する。



6 今まで見たことをもとに、各班でおいしいみそ汁を作る

- ① 味噌は少しずつ濾（こ）す。
- ② 味見しながら調整する。
…「さっきのと同じくらい美味しい」



7 ビワマスの寿司を一貫握る

- ① 手水（叩く：空気を入れて肌の温度を下げる）→シャリに置く→下へ回す→シャリの下を親指で軽く押す（空気を入れる）→回転させて、握る→バーナーであぶってもらう
（ぎゅーっと押さない）
…「美味しそう」



8 自分たちで作った本格的なみそ汁と握りを試食する

黙々と味わっている様子…「最高」「すごく美味しい」「もっと食べたい」



9 質問タイム・お礼の挨拶・片付け

- ・この仕事についたきっかけやエピソード
- ・嬉しいことや大変なこと
- ・気をつけていること
- ・メニューの工夫についてなど

「今日は大変貴重な体験をさせていただき、本格的な技術も教えていただきありがとうございました。こんなおいしいお寿司は初めて食べました。これからも、『食』を大切にしていきたいです。」

<感想等>

児童

- ・こんなにおいしいみそ汁は飲んだことがない。
- ・こんぶだしとかつおだしの味が、全然違った。
- ・普段は生魚をあまり食べないけど、ビワマスはおいしかった。
- ・プロの料理人来ていただいて、すごい技を見ることができてよかった。

学校(担任の先生等)

- ・部屋中にだしの香りが広がる中で、鰹節を削るところやだしの取り方、ビワマスのさばき方を見せていただき、とても貴重な2時間でした。
- ・子どもたちはだしの味をじっくりと味わったり、大根のかつらむきの手さばきを見たりと、料理の世界に浸ることができた。
- ・「家で料理をしたい」と言う声もたくさん出た。
- ・料理人の方のお話を聴くことで、生き方の学習(キャリア教育)にもつながった。

講師・取材者

<講師・主催者>

- ・子どもたちが「食」を通して笑顔になれ、これから大きく成長するにつれて「食」の大切さを知り、手抜きのない、いいこだわりを持って食生活に活かし、その味や技を継承していってほしいと願っている。

<取材者>

- ・これだけの料理の達人が集結し、和の伝統技を惜しみなく伝え、そして本物のうま味を提供されたことが貴重すぎて、これを受けた子どもたちはきっとこの味覚を忘れないだろうと確信した。
- ・今まで知らなかった本物の素材のうま味成分を味わっている子どもたちの表情がよかった。
- ・翌日、中日新聞の朝刊に記事が掲載され、子どもたちにとっても嬉しい贈り物になっただろう。

