



コード（分野）	2101（6.食育）
メニュー名	「食の匠の食育出張授業」
校園名(学年)	大津市立日吉台小学校 5年1組 21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7年6月27日（金） 10:30～12:00

《授業の流れ》

* 報道機関(NHK・びわ湖放送)

『第 57 回 食の匠の食育出張講座』

コンセプト「滋賀県が誇る 7 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
里湯昔話 雄山荘

琵琶湖グランドホテル 京近江
大塚比叡山荘
おごと温泉 琵琶湖花街道

総料理長 清本 健次様
総料理長 森 順一様、
調理課長 榎本 哲也様
総料理長 佐々木 寛様、重田 数男様
リーダー 林 貴裕様
総料理長 中川 聡様

本日のメニュー『滋賀県固有種天然ビワマスのにぎり和本物の出汁でつくる味噌汁』
『鰹節削り（実演）』

1 挨拶

- ・ 亀田校長「食に興味を持ち、自分のキャリアの 1 つにしてください」
- ・ フジノ食品中村様「本物に触れていただき、色々と学んでください。」
- ・ 技能士会会長「食の大切さやいつもとの違いについて考えてください。」

2 鰹節削りの実演を見学し、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」「シンプルな感じ」
- (2) 鰹節削りの実演を見学し、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。

…「甘味がある」「さっきと全然違う」「美味しい」

* 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（回しながらとても薄く剥く技術）
- (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。…「家の味と全然違う」「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。

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。
…「香りから違う」「とてもおいしい」



7 ビワマスの寿司を握り方を教わり、自分で一貫握る

- (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）
…「そこに力を入れるのか」
「これは美味しさに違いない」



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

Q.料理を作るときに意識していることは？

A.食べてくださる方に、五感で楽しんでもらえるように作ることを意識している。季節感が出るように飾り付けに鮮やかさが出るように心がけている。

Q.なぜ、料理人になろうと思ったのか？

A.小さいころに観たテレビ番組で、料理を作っている人の姿がかっこよく憧れを持つようになった。自分が作った料理を喜んでもらえることがうれしい。

<感想等>

児 童

- ・ビワマスがあんなにおいしいなんて知らなかった。琵琶湖のすばらしさを知った。
- ・「めんどうなことも丁寧にすることが大切」と料理人の方が話していて、自分も丁寧に取り組みたいと思った。
- ・プロの料理人に来ていただいて、すごい技を見ることができた。

学 校(担任の先生等)

- ・非常に貴重な機会で、子どもたちにとって有益な時間となった。
特に、実際に味わうことで、だしの素晴らしさや琵琶湖の素晴らしさにふれることができた。また、質問コーナーでは料理人の方の生き様を知ることができ、非常に良い学びとなった。

講 師 ・ 取材者

<講師・主催者>

- ・子どもたちが本物に触れて喜んでくれることがうれしい。「食」の大切さや作るうれしさ、楽しさを知ってくれればと思う。今日の学びが、子ども達の将来のキャリアに少しでもつながればと感じる。

<取材者>

- ・子どもたちのつぶやきが、本物に触れる喜びを物語っていた。今日得た学びが子どもたちの今後のキャリアに好影響を与えると感じた。
- ・主催者の子どものためという熱い思いに触れ、子どもたちに様々な学びの場を提供する(学校とつなぐ)大切さを再認識した。

