

すこやか

令和7年11月13日配付 特別号
郡山市立谷田川小学校 保健室
☆お子さんと一緒にお読みください☆

☆食に関する指導 3年生 しょうゆもの知り博士の出前授業☆

10月27日（月）に、会津坂下町の高砂屋さんからしょうゆ博士である“桑原勇先生”をお招きして、食に関する指導を実施しました。食卓に欠かせない調味料“しょうゆ”は、どんな材料で作られているのか、しょうゆの本当の色はどんな色か、香りは何種類あるのかなど、しょうゆの秘密について体験的に学びました。



<3年生の感想>

- ・こうじカビをはじめて見てびっくりしました。もろみやしょうゆの試食をさせてくれてありがとうございました。吉成純夏
- ・一番びっくりしたことは、日本産だとねだんが高いのがおどろきました。酒井梢
- ・もろみやしょうゆを試食して、同じものなのに、いろいろな味がしておどろきました。石井颯一郎

味見体験☆

「もろみ初めて食べた！
ざらざらしてる！」

しょうゆ作
りに欠かせ
ない「酵母
菌と麹菌」
ふわふわし
ている～！

もろみが熟成
していくと、
香りも色も変
わってくる！

しょうゆの原料は何だろう？

大豆

塩

小麦



+

こうじカビ



<3年生の感想>

- ・こうじカビをじっさいに見てすごいと思いました。外国産のしょうゆは安くて、日本産のしょうゆは高いことがわかりました。折笠莉結
- ・しょうゆのかおりは、何しゅるいあるのか、クイズを出していただき楽しかったです。柳沼奏汰
- ・みそとしょうゆのちがいについて、教えてくれてありがとうございました。松崎雅

