

日本の伝統の味！ かつお節について知ろう！



令和2年9月26日（土），平岩地域センターにおいて，子どもTOSSデー「日本の伝統の味！かつお節について知ろう！」（主催：TOSS 広島コンマサークル）を行いました。ヤマキ株式会社の「かつお節削り体験」を地域の児童を対象に行ったもので，今年で6回目です。コロナ対策として，児童自身によるかつお節削り体験はできなかったのですが，「かつおぶしテキスト」でかつお節について学び，教師が，かつお節を削る様子を見学しました。当日は，13名（子ども8名，大人2名，事務局3名）の参加がありました。

参加者の感想

けずられたかつおぶしは，えんぴつをけずったみたいだった。はじめて，かつおぶしを見た。（1年男子）

かつおぶしをけずったり，ビデオを見たりして，「たべてみたい～」というきもちで，心がいっぱいでした。（2年女子）

かつおぶしについて，私は，みんなのためにかつおぶしを作る人は，手作業も多くて，半年間ほど，手間をかけて作ったものだから，かんしゃして，ありがたいと思って食べたいです。

あのやわらかそうなかつおを，どうやって茶色にしたり，かたくしたりするのか，き問でした。

七五三や入学のおいわいで，かつおぶしを食べたことがあって，めでたい食べ物なんだと思ったことがありました。（4年女子）

わたしは，今日，かつおからどうやってかつおぶしができるかを学びました。

そのとき，わたしは「くろうして，できているんだな」と思いました。

けずりたてのかつおぶしのかおりが，とても，いいにおいでした。

わたしは，今年で3回目だけれど，いろいろと学びました。来年は，かつおぶしをけずりたいです。（3年女子）

かつお節について知ろう

かつお節について「かつおぶしテキスト」を使って学習しました。かつおは、どんな魚なのか、かつお節は、どのように作られているのかなどが、テキストに分かりやすくまとめられています。かつお節のでき方は、動画で学習しました。



家庭でのうまみ体験学習



かつお節を削る様子を見よう



教師が、かつお節を削る様子を見ました。削る様子が分かるように、Zoom (web 会議ツール) を使って、映像がテレビに映るようにしました。

実際に削る体験はできませんでしたが、消毒した手で、かつお節を触って、かたさを実感したり、削りたてのかつお節の香りをかいだりしました。



今年度のかつお節のうまみ体験は、家庭での学習となります。そのため、どのように家庭でやるのかをテキストを見せながら、実演しました。

家に帰ってからも、楽しく学習できるようワークシートも「かつお節」もかつお節削り体験授業事務局より送っていただきました。

ヤマキかつお節削り体験セット

送っていただいた「かつおぶしテキスト」、かつお節、削り器、ビニール手袋、アルコール消毒ペーパーなど。



当日の内容

- はじめの会
- かつおについて知ろう
- かつお節を削る様子を見てみよう
- おうちで味比べをしてみよう
- 今日の感想を書こう
- おわりの会

