

日本の伝統の味！ かつお節を削ってみよう

子ども
TOSSデー



令和元年6月15日(土),平岩地域センターにて,子どもTOSSデーとして「日本の伝統の味!かつお節を削ってみよう」(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「かつお削り体験」を地域の児童を対象に行ったもので,今年で5回目です。当日は,23名(子ども18名,大人1名,事務局4名)の参加がありました。

参加児童の感想

今日かつおぶしをけずってみると,はじめは,むずかしかったけど,だんだん慣れてきて,かつおぶしがこなになっていったから,先生に教えてもらうと店でうっているようなかつおぶしになってよかったです。

かつおぶしを入れたらかつおぶしを入れていないしるより,あじがこくなり,よりおいしくなっていました。楽しいたけん会になりました。

3年 男子

最初にもない時は,味もなく,うすかったけど,かつお節を1つまみいれると味がこいくなってきて,だしもよきっていました。

かつお節をけずるときは最初は,うまくこつをつかめなかったけど先生を見ていたらうまくけずれるこつをつかめてきたので,うれしかったです。かつお節をけずるのに力があるからむずかしかったけど,慣れてきたら,あたりまえみたいにできるようになったから,楽しかったです。おうちに持って帰ったのをいろんなものに使ってみたいです。

4年 女子

私は,初めて,かつおぶしをけずりました。かたまりのかつおぶしを持ったときに少し,重いなと思いました。実際にけずってみると,むずかしかったです。シュツという音がなかなか出なくて,こなになってしまったので,むずかしかったです。4人で交代しながらけずりました。むずかしかったけど,たくさんけずれたので,うれしかったです。ふつうにお店で売っている物とくらべると,自分で作ったかつおぶしの方が味もこいし,大きかったです。とても楽しかったです。

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、かつおぶしは、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。



かつお節を削ろう



かつお節を削る前に、表面のかびを拭きとりました。最初は、硬くて削るのが難しそうにいましたが、グループで協力して、削ることができました。

みそ汁の味を比べよう



まずは、紙コップにみそを溶かしたものを飲みました。味噌とお湯だけのみそ汁は、味ははっきりせず、子どもたちの表情も微妙でした。

その後、削りたてのかつお節を入れました。一つまみの削り節を入れただけなのに、ずいぶん味が変わりました。味の変化に、かつおぶしのおいしさ成分「うま味」を感じることができました。

ヤマキかつお節削り体験セット

「かつおぶしテキスト」、かつお節、削り器、みそ、紙コップなどを送っていただきました。



● 当日の日程 ●

- ・ はじめの会
- ・ かつお節について知ろう
- ・ かつお節をけずろう
- ・ みそ汁の味を比べよう
- ・ 終わりの会（感想・写真撮影）