



校 園 長 だ よ い

岸和田市立旭小学校
NO. 20 幼稚園
令和3年3月15日
校 園 長 辻 下 辰 巳

☆ 5年生が和出汁体験学習を行いました！ ☆

3月9日（火）に家庭科室で、5年生が「和出汁（わだし）体験学習」を行いました。5年1組が3・4時間目、5年2組が5・6時間目とクラスごとに分かれて実施しました。

当日は、大阪ガスのクッキングスクールから3人の方が来られて、まず最初に、和食と出汁について教えていただきました。和食は「五感」（視覚・聴覚・嗅覚・触覚・味覚）で味わう料理であること。「味覚」にも「五味」（甘味・塩味・酸味・苦味・うま味）があり、「うま味」がたくさん含まれているのが「出汁」であること。和食で「出汁」のもとになっているのが、鰹節や昆布、しいたけ、煮干しなどであることを教えていただきました。

次に、鰹節の出汁と昆布の出汁、2つを合わせた合わせ出汁を味見しました。どれが一番おいしいかは、個人の好みだそうです。また、小さく切った昆布と鰹節を味見しました。おいしかったです。

いよいよ料理にかかります。鰹節と昆布で出汁をとって、味噌汁をつくりました。油揚げと大根、ねぎを具に入れました。またご飯を鍋で炊きました。おかずは出汁をとった後の鰹節と昆布を炒めて、醤油とみりんで味付けしたもの（佃煮）を、ご飯にかけて食べました。きちんと出汁をとった味噌汁は、とてもおいしかったです。出汁をとった後の鰹節や昆布もおかずになることを教えていただきました。

< 5年1組 >



< 5年2組 >

