

## ■ ふくい味覚の授業

小中学校において、和食の「だし」の旨味や地場産食材について学んだ後に、だしや地場産食材を使った椀物の試食などを行う授業。

### <実施風景>



### <児童・生徒の感想抜粋>

#### ■ 小学生の感想

- ・昆布だけの出汁と、鰹節だけの出汁は、魚独特の臭みがあって、あまり美味しなかったけれど、最後に食べた「お吸い物」は、昆布と鰹節の出汁に調味料が加わって、とても美味しかったです。
- ・私は、超一流の料理人の方と会うのは初めてなので、出汁やお吸い物、たくあんのお寿司がいつも食べているのより何倍もおいしかったです。本物の味ってすごいなと思いました。
- ・いろいろな出汁を混ぜると、とても美味しくなることが分かったので料理を作るときには、出汁を上手に使いたいです。
- ・料理を五感で味わうということもはじめて意識して食べました。味だけじゃなくて、香りや見た目も味わって食べて、より一層おいしかったです。

#### ■ 中学生の感想

- ・椀物をいただいたときの香りやうま味を初めて感じることができました。
- ・かつお節を削るところや、大根のかつらむきを見せてくれて、職人技がすごかった。
- ・今日食べた昆布とかつおの出汁はすごくうま味がいかされていました。普段自分が食べていて「おいしい」と思うものは五味がバランスよくいかされているからだとわかりました。かつおからとった「かつおぶし」は赤みがあって、においもすごく濃くおいがしました。一つひとつの食材から出る出汁、うま味が料理をおいしくしているのだと思いました。
- ・味噌汁やスープなど蓋をしめてだすのは、熱気を逃がさないためだと思っていましたが、開けたときににおいと見た目を楽しませるためだと初めて知りました。