

## ○12月10日（水）【「出汁の秘密」を体験しました！】

用事があって図書館に向かっていたところ、いい匂いがしてきました。美味しい匂い、和食の料理屋さんを想像させるような匂い、お腹が減るような匂いです。どこから漂ってくるのかなと思い、探してみると、調理室に一年生の姿が。家庭科の授業中でした。授業のテーマは「出汁」について学ぶという内容のようでした。教卓には乾燥した「昆布」「しいたけ」「カツオ節」「煮干し」そして醤油が並べてありました。調理室に入ったときにはどうやら「カツオ節」をお湯に浸してとったカツオ出汁を試飲中でした。生徒のさんは、味見をした感想をレポートにまとめていましたが、よく分からぬという表情でした。続けて「昆布」でとった出汁を試飲。こちらも何となく美味しいという感じ。その次は「昆布」と「カツオ」の合わせ出汁をつくって試飲。これは、これまでの単体の出汁より、明らかに美味しいという感想でした。最後に、この合わせ出汁と醤油を混ぜてみます。すると、口に入れた瞬間から「美味しい」という言葉が溢れ、皆さんの顔が笑顔になりました。とても美味しかったです。学ぶことが多い授業でした。自分で調理をする際に、今日の知識が役に立つといいものです。授業中の様子を紹介します。



