



食育を通じて、子供たちに「おいしい記憶をつくりたい！」

～キッコーマン株式会社

キッコーマン株式会社(以下「キッコーマン」という。)では、近年の食生活の乱れ、食を大切にする心の欠如、伝統的な「食文化」の喪失など、食を取り巻く環境が大きく変化する中で、食に携わる企業の責任として、社をあげて食育に取り組んでいます。

今回、取り上げる出前講座「キッコーマンしょうゆ塾(以下「しょうゆ塾」という。)」も食育に関する社会貢献活動の一環として実施しているもので、平成17年度から主に小学校の3～4年生の総合的な学習の時間、家庭科等の授業の中で、しょうゆの作り方などについて講師に登録された社員が出向いて授業を行います。平成19年度の実績は都内を中心に全国で66校の小学校でしょうゆ塾が実施されました。

今回、5月下旬に葛飾区立青戸小学校(伊井祐司校長)で実施された活動の様子を紹介します。

青戸小学校でしょうゆ塾が実施されるのは、昨年度に続いて2度目で、4年生を対象に「総合的な学習の時間」の中で行われました。

講師の2人が「しょうゆ博士」と「進行役」のそれぞれ役割を担って、食卓の身近な存在である「しょうゆ」について、「どのような食べ物にしょうゆが使われているか」、「しょうゆはどのような原材料からできているのか」、「しょうゆができるまでの工程」などを、時折、クイズや映像資料等を活用しながら、実際にしょうゆができるまでの様子を教えていきます。

普段なにげなく使っているしょうゆに、様々な働きがあることは、子供たちにとって、はじめて学ぶことも多くあり、講師に疑問や感じたことなどを積極的に質問していました。質問の中には、「1日に何本のしょうゆ



がつくられていますか」、「何でしょうゆ博士になったのですか」などの問いもあり、講師が回答に少し困ってしまう場面もありました。

今回は、学校公開週間に行われたこともあり、保護者の方も授業と一緒に参加して、子供とともに講師の言葉にうなづく場面も見受けられました。

今回の出前授業は、食事をおいしく引き出す効果があるしょうゆのことを学ぶだけでなく、食事をおいしく食べるには、家族で楽しく会話をしながら食べる、料理の手伝い、「いただきます」などの挨拶が大切であることなど、しょうゆの話を通じて食育につなげているのが特色です。

この授業のここがポイント!

- しょうゆを通じて、食べ物や食べることについての関心を持つこと、身近な食べ物について見直すきっかけになる。
- 食べることを通じて、みんなで楽しく食事をする、自ら料理に参加することなど、コミュニケーションづくりの促進を図る。

キッコーマン株式会社広報・IR部副参事 深津孝雄さんにお話を伺いました。

出前講座に派遣する講師は全て登録されている社員(現在約150名)が担っています。講師の登録は新入社員も含めて社内で広く公募していますが、しょうゆの専門知識があったとしても、子供たちにわかりやすく説明し、理解してもらうことは容易ではありません。そこで、授業に入るための共通のプログラムを作成するとともに、出前講座の内容がスムーズに展開されるよう授業を進行するシナリオも作成しています。

プログラム、シナリオには言葉や標記の仕方等を専門家に監修をお願いし、授業の内容に欠かせない「原材料」、「成分」、「発酵」なども、小学3年生でもわかるように言葉を言い換えて表現するようにしています。

講師登録の社員は必ず講師養成講座を受講し、しょうゆの知識の再確認、言葉遣い、模擬授業などを通じて、講師としてスキルアップを図って出前授業に臨みます。

出前講座の実施は、子供たちの教育活動に参加する社会貢献の意義とともに、キッコーマンの社員として自覚や専門知識の再確認など企業としても大いに役立っていると感じて

います。

最近では多くの学校から声をかけていただくことが多くなりましたが、時期によって実施希望の日にちが重なってしまうこともあり調整をお願いすることがありますが、日程など物理的な困難がなければ、なるべく学校の期待にこたえていくように心がけています。

しょうゆ塾の取組は、学校への出前授業という形で実施していますが、子供のみを対象とするだけでなく、なるべく多くの保護者の方々にも見ていただきたいと考えています。

今回の葛飾区立青戸小学校のように、学校公開週間の機会に保護者の方も参加いただいて実施できると、家庭に帰って改めて親子で食育のことを考えるきっかけづくりにつながると思います。



【連絡先】キッコーマン株式会社広報・IR部 <http://www.kikkoman.co.jp/shokuiku/demae/shouyujuku.html>

※ホームページ上から問合せ、申込が可能