

【和食の日】松原小学校 「だし」と「昆布」の特別授業 実施計画

日 時：11月24日（木）
場 所：敦賀市松原小学校
3階コミュニティホール

1. 概 要

和食の基本である鰹節と昆布を使った「合せだし」と、北前船により敦賀に伝えられた昆布の歴史や、その種類による違いを6学年の児童が、味覚体験を通して学ぶ。

2. 講師ほか

【特別講師】

株式会社奥井海生堂 代表取締役 奥井 隆氏（和食文化国民会議 理事）

【アシスタント】

F ' s L a b o 室長 清水知美氏

3. だし教室

(1) タイトル

「敦賀の昆布とだしの歴史 - 昆布の種類による合せ出汁の違いを発見しよう！」

(2) 対 象

敦賀市松原小学校 6学年 3クラス 82名

(3) 場 所

コミュニティホール（3階） だし等の準備は2階実習室

(4) 時 間

11月24日（木） 4限目 11：30～12：15

(5) 内 容

振り返り… 5学年時の「味覚の授業」の振り返り
講 話… 敦賀の昆布の歴史とだし文化について
体 験… 本物のだしを味わい、いろんな昆布の違いを発見しよう！
○鰹節と昆布との合せ出汁のとり方と味の振り返り
○2種（利尻昆布、羅臼昆布）の風味比べ
鰹節と2種（利尻昆布、羅臼昆布）の昆布だしで口中調味
2種の昆布の利用方法の違いについて学ぼう

4. 和食給食（だし昆布で味わう、地場産100%和食給食）

(1) 喫食場所

6学年の一クラス

(2) 時 間

12：40～

(3) 喫食者

奥井隆氏、清水知美氏 2名

(4) 献 立

芋粥、県産鯖の竜田あげ、ほうれん草の煮浸し、県産きなこクリーム大福

5. その他（参集者）

敦賀市教育政策課長

福井県教育庁スポーツ保健課

福井県農林水産部食料産業振興課

嶺南振興局二州農林部