

Ajico Report

Ajinomoto health & nutrition
communication report

レポート

先生のアイデアで広がる！「5基本味体験キット」活用
製菓専門学校・中学校での活用事例 2選

小学校を中心に活用されている「5基本味体験キット」は、先生方によって様々なアレンジされています。本号では、その活用アイデアと学生の皆さんの感想をご紹介します。



【事例1】製菓専門学校 栄養学の授業での活用

河原外語観光・製菓専門学校 パティシエ・ブランジェ科で栄養学を担当されている堀江優子先生は、日本栄養士会雑誌に掲載された「あじこらぼ」サイトの記事を通じて「5基本味体験キット」に出会いました。

「未来のパティシエを目指す学生たちにとって、味の基礎を学ぶ絶好の機会になるのではないかな？」。そう感じた堀江先生はクラス担任の森先生に提案し、授業に導入することが決まりました。専門学校生たちに、商品開発の基礎となる“おいしさ”とは何か？ 味にはどのような意味があるのか？ といった必要な知識を身につけてもらうための授業内容が組み立てられました。

授業の流れ [2コマ・90分]

1

【座学】味覚の基礎



2

お茶を味メーターで評価

感じた味の強さを可視化する



3

5基本味の体験

「5基本味体験キット」を使用して体験



4

お茶を味メーターで評価

味の感じ方に変化はあったか、再度評価してみる



5

うま味体験 お茶にうま味を添加してみる

6

グループディスカッション・調査

残った溶液を自由に混ぜて味を考察し、気づきについて意見交換する



7

発表 感じたことや学びを言語化し、共有する

先生方の感想

体験しながら学べるので分かりやすく、座学と組み合わせることで、味覚に対する理解がより深まりました。食に関心の強い学生たちなので、5味を合わせたり、手持ちの食材に加えたりして、発展的で主体的な学びにつながったのが良かったです。

堀江優子先生（非常勤講師）



このような5つの基本味体験はとてもおもしろく、今後の製菓・製パン授業に対する取り組む姿勢に変化があると思います。パティシエだけでなく、調理の学校でも味覚体験ができると、とてもよい学びになります。

クラス担任の森先生



学生の皆さんより

塩味とうま味が似ていて迷いました。普段の実習や、お菓子里に組み合わせることを意識していきたいです。最後にうま味調味料を入れるだけでこんなに味が変わるんだなあと感動しました。これからも使っていきたいと思います。



お茶の苦味などの感じ方は、人によって違いがあることが分かりました。そしてうま味は単体だとあまりおいしくなかったです。このことから、味は組み合わせ次第で変わってくるということが分かりました。これから料理の際は、味の組み合わせを意識したいと思います。



【事例2】中学校における総合的な学習での活用

お茶の水女子大学附属中学校の有友愛子先生に、担当されている総合的な学習「自主研究ゼミ（探究の基礎講座）」において、「5基本味体験キット」と「あじこらぼ」教材を活用いただきました。ゼミのテーマは「最高のオリジナルジュースを開発しよう」です。ジュースづくりに進む前の導入として、味の基本を学ぶために活用され、生徒は味の感じ方やその役割について体験的に理解しました。その後、各グループが開発したジュースを試飲・評価し合い、意見交換を行うなど、探究的な学びへと発展するカリキュラムとなりました。



授業の流れ [2コマ・100分]



1 座学 実験ノートの書き方、データ整理の重要性を学ぶ



2 グループディスカッション
食べ物の好き嫌いについて、理由を話し合う



3 おいしいって何？(スライド)
味を感じる仕組みや、味のシグナルを学ぶ



4 5基本味の体験
「5基本味体験キット」を活用



5 グミ体験 味と香りの関係性を知る



6 オレンジジュースの評価
果汁100%と25%を、味メーターを使用して評価



7 グループワーク(調合)
開発目的に合わせた配合を議論して決め、調合する



8 評価を共有 好みの違いを知る

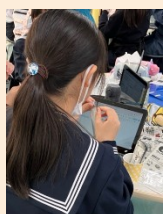
先生方の感想

おいしさには、味のバランス・調和も大切で、そのベースとなる5基本味を体験できる機会は貴重です。最高のオリジナルジュースを開発する過程を通して、前段階として取り組んだ体験で学んだ5基本味それぞれの役割や特徴、味と香りの関係性について生徒自身が実感を持って理解につなげていく様子が見られました。味メーターを使って、人それぞれ好みが違うことに気付くことも大事にしています。



お茶の水女子大学
附属中学校
家庭科教諭
有友愛子先生

生徒の皆さんより



「5つの基本味」体験では、それだけを飲んでもまったくおいしくなかったのに、料理や食材に加わることでそれらの良さを生かしておいしくなるのだと分かりました。また、その後を試食したグミとジュースについても、塩味やうま味が含まれていないかなど、普段意識しない基本味をフル活用して考えられました。

今後は様々なものを基本味で考えることができると思えます。そうすることで、食材のよさがより理解できるのではないかと思います。

うま味、甘味などの五基本味だけでは料理のおいしさにはたどり着けないことが分かりました。人は五感を駆使しながら、様々な情報をもとに味を判断しているということを実感できました。



教材スライドが音声つき動画になりました！



「授業のまとめや振り返りにも使える、短い動画がほしい！」

そんなご要望にお応えして作成しました！

教材から4ページを抜粋した動画は約3分50秒。PowerPointファイルに音声を入れているので、必要なページだけ使用することも可能です！



「導入」(約15秒)



「味を感じる仕組み」(約45秒)



「5基本味は、食べ物のシグナル」(約85秒)



「おいしいってなあに？」(約90秒)

その他、味覚に関する教材を「あじこらぼ」サイトでダウンロードできます。

皆さまのアイデアでアレンジ&ご活用ください！

「教材・ツール ダウンロード」ページをご覧ください。



教材や学会でのセミナーレポートなど最新情報を発信中！

Ajicollab.
あじこらぼ

栄養を通じて健康を考える人たちへ

お役立ち情報満載！

味の素KKサイト「あじこらぼ」

データのダウンロードも可能です

<https://ajicollab.ajinomoto.co.jp>



あじこらぼ