

Ajico Report

Ajinomoto health & nutrition communication report

レポート



学年や授業の目的に合わせてご使用いただける

味覚体験プログラムのご紹介

2023年12月3日(日)、公益財団法人木原記念横浜生命科学振興財団※が主催する「木原記念こども科学賞授賞式」が横浜市役所1階アトリウムで開催されました。式典の一環として、「小さい実験 味覚はサイエンス！～基本味の新顔『うま味』大実験」と題した講演会が行われ、小・中学生を対象に味覚体験プログラムが提供されました。参加した子どもたちからは、「今まで不思議だった味の感じ方の仕組みがわかった」「これからはもっと味わいながら食べたい」といった声が上がりました。

味の素(株)は、このような体験型の食育が重要だと考え、身近な食材で簡単に実施できる味覚体験プログラムを開発しています。学んだ知識と日々の経験を紐づけることで子どもたちの興味を引き出し、自発的な行動につなげることが目的です。

今回は低学年の子どもたちも楽しめるプログラムの一部をご紹介します。



▲ 小・中学生を対象とした味覚体験プログラムを実施

※世界に先駆けてゲノム説を確立した木原均博士を記念して設立された非営利団体。生命科学に関する学術奨励・知識普及、産業活性化への寄与をミッションとしています。「木原記念こども科学賞」は神奈川県内の小・中学生を対象とし、生物の不思議や科学する楽しさを知って命の大切さを学び、「科学する目」をもつ県民に育ってもらうことを願って毎年実施されています。(木原記念こども科学賞 <https://kihara.or.jp/child-science-award/>)



味覚体験プログラムのご紹介

1

鼻つまみグミ体験

においと味、おいしさの関係を発見します。

準備するもの グミキャンディー



2

みそ湯体験

だしの効果で、減塩してもおいしく食べられることを学びます。

準備するもの みそ・お湯・うま味調味料



教材は「あじこらぼ」からダウンロードできます！

体験プログラムは3種類 (2024年2月現在)

体験プログラムをスライド教材に仕立てたパワーポイントをダウンロードできます。学習指導案のページに、ねらいや解説、準備物についても記載していますので、授業の参考にしてください。



お役立ち情報満載！
味の素KKサイト

Ajicollab.
あじこらぼ



「教材・ツールダウンロード」ページをご覧ください

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

