

Ajico Report

Ajinomoto health & nutrition
communication report



食を通じて科学の魅力を体験！『食と科学のふしぎ博 in 堺』

次世代の教師と考える『うま味』の魅力を伝える教材とは？

「食と科学のふしぎ博 in 堺」が2024年11月に開催されました。このイベントは、学校で学ぶ“理科”が私たちの身の回りにあふれ、生活を支えていることを実感し、理科の有用性を伝えることを目的とした科学イベントです。とくに子どもたちが興味を持ちやすい「食」をテーマに、食の中に隠れている科学を実体験できる内容で行われました。

味の素は、武庫川女子大学教育学部 藤本ゼミの皆さんと共同で、〈うま味ってなあに？〉と題した30分間の体験型講座を実施しました。来春から教壇に立つ次世代の教育者の皆さんと一緒に、子どもたちに「うま味」について正しく、楽しく伝えるための教材について検討しました。

本記事では、その取り組み内容をご紹介します。



▲みそ湯体験。うま味を入れると、味はどう変化するかな？



〈うま味ってなあに？〉体験ブース運営

1

事前に「うま味」研修を行い、当日使うスライドを選定

藤本ゼミにてうま味研修会を実施。「相乗効果」「みそ湯」の体験をした上で、子どもたちに伝わりやすいスライドの選定、ストーリー作りを行いました。



2

当日は、PDCAを回しながら運営を工夫

当日は約30分間の講座を4回実施。子どもたちが集中しやすく、楽しめるよう、1回ずつレビューを行って教材の配置やレイアウトを見直しました。



保護者と一緒に体験することでコミュニケーションが活発に！

本来は子どもだけの講座でしたが、保護者にも体験を促すことで、子どもたちがリラックスし、自分の気づきを言葉にできるようになりました。



▲講師を担当した藤本ゼミの皆さんと藤本先生

学生の皆さんからのコメント

- 子どもたちが、体験を通してうま味の魅力を実感していく姿がとても印象的でした。
- 子どもたちの笑顔や、驚きの表情を見られて嬉しかったです。
- 一緒に参加してくださる保護者の方の反応も良く、どの世代でも楽しめる素敵なプログラムだと思いました。

藤本先生からのコメント

私たちが「おいしい」と感じる時には、食べ物にまつわる“物語”をいただいています。自分と体対話しながら体験する本プログラムは、一人一人のおいしい物語を語り合う多様性を大切にする内容となっています。



体験プログラムのご紹介

〈うま味ってなあに？〉

(コンテンツ:約30分)

2つの体験で
「うま味」
の効果を感じ



2つの体験

体験 1

相乗効果



水溶液の準備

500mLの水(軟水)に、グルタミン酸ナトリウム・イノシン酸ナトリウムを、それぞれ0.02%の濃度になるよう溶かし、シールを貼った試飲カップに約10ccずつ分注しておく。

体験方法

2つのグループに分けて飲む

グループ1:赤いシール→青いシールの順に一口飲む。
グループ2:青いシール→赤いシールの順に一口飲む。

順番に飲んだ後に、2つの質問をして、挙手を促す。

- ① 赤と青と、どちらの味が強く感じましたか？
- ② 1番目と2番目、どちらの味が強く感じましたか？



体験 2

みそ湯

～塩分0.6%バージョン～



みそ湯の作り方

みそ50gをお湯1Lで溶き、みそ湯を作り、試飲カップに分注しておく。(食塩濃度は0.6%を目安に調整してください)

体験方法

- ① みそ湯の味を確認する。
- ② ①に、うま味調味料「味の素®」を入れてマドラーでよく混ぜる。
- ③ みそ湯の味を確認する。
それぞれの味を聞き、②でどのように変わったかを聞いてみる。

※ グルタミン酸ナトリウム、イノシン酸ナトリウムが手に入らない場合は、昆布だし(2%)、かつおだし(3%)を使用した体験も可能です。
特定非営利活動法人 うま味インフォメーションセンター
ホームページ「うま味の体験」を参照ください。

体験プログラムのスライドを無料でダウンロードいただけます。

アイデアに応じてアレンジ可能、ぜひご活用ください！

「教材・ツール ダウンロード」ページをご覧ください。



学会でのセミナーレポートなど最新情報を発信中！

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