



企業部門 消費・安全局長賞

日本醤油協会 (東京都中央区)

「しょうゆもの知り博士」の出前授業

研修を受けた全国各地の醤油業者の社員が「しょうゆもの知り博士」として小学校に赴き、各地のしょうゆのおいしさの秘密を教える体験型、双方向型コミュニケーションの出前授業を行っています。しょうゆを通して、子ども達に食の魅力、大切さ、日本の食文化を伝承しています。



出前授業は、スタートしてから2015年度に10年目を迎えます。その節目として来年は、全国500校での実施を目標として、しょうゆの持つ価値や素晴らしさ、また、食の大切さを、次世代を担う子どもたちに伝えていきたいと考えています。

専務理事 金子 収



しょうゆの価値を消費者に見直してもらうための食育活動

しょうゆの価値を消費者に見直してもらうことを目的に、2001年から醤油業界として食育を中心としたPR事業を開始しました。2006年からは、各地の地元醤油業者が「しょうゆもの知り博士」として小学校等に赴き、小学生を主な対象に、しょうゆづくりの秘密を体感させ、相互交流する出前授業を実施しています。2013年までの8年間累計で2,082校、児童数147,465人が参加しました。



授業の工夫、改善

出前授業は博士と生徒の対話形式で進められ、「香りをかぐ」「原料(大豆、小麦、塩)に触れる」「見る」「聞く」「味見をする」といった五感を全て使う体験型の授業で、児童の興味をそらさないものになっています。開始当初、小学校校長経験者など教育関係者の意見を十分聞き、テキスト「おいしさのひみつ しょうゆ」を作成しました。毎年、年度が始まる前に同メンバーにより授業全体について検討会を行い、改善を図っています。



出前授業でみせるしょうゆの原料サンプル