



11月2日

日本醤油協会から「しょうゆもの知り博士」にゲストティーチャーに来ていただいて、しょうゆについて学習しました。

しょうゆの歴史や原料、製法について教えていただいたり、しょうゆの香りをかいだり、原料の大豆や小麦を触らせていただいたり、もろみやしょうゆを味わったりと、五感をフルに働かせながら学習しました。国語科の「すがたをかえる大豆」の教材で大豆の変身について学習したところだったので、実物を見て感嘆の声をあげていました。