

平成 30 年度 My しょうゆ作り教室開催要項

1 趣 旨

身近で日本の伝統的な発酵調味料のひとつ「しょうゆ」について、色・味・香り等しょうゆの魅力や製造過程等を学ぶとともに、自らが醤油作りを体験することで、物作りの楽しさや難しさに気づき、製造等に携わる人達の努力と食への感謝の念を育む心を養う。

2 主 催

公益財団法人兵庫県体育協会 兵庫県学校給食・食育支援センター

3 共 催

足立醸造株式会社

4 対 象

児童（5、6年生）・生徒

5 開催時期

平成 30 年 5 月及び平成 31 年 2 月 /（5 月（仕込み）及び 2 月（圧搾）で 1 講座）

6 実施回数及び募集人数

- （1）募集人数：約 90 名（最大）
- （2）講座回数：6 回（3 校）（1 回 15～30 名程度）

7 開催場所

県下の小・中学校等

8 申込み

- （1）申し込み方法・・・当センターホームページ内の各種様式集に掲載している「平成 30 年度「体験学習の出前講座」申込書」（エクセル版）で申し込んでください。

（2）申し込み期限・・・平成 30 年 4 月 17 日（火）（申込書必着）

なお、申込み多数の場合は、選考します。

9 費 用

講師料、材料代は主催者の負担とします。

10 内 容

- （1）しょうゆの話
- （2）マイしょうゆ作り

しょうゆの仕込みは、麹菌や酵母が育ちやすい時期（3月～5月が最適）本講座では5月に、給食用と同じ「兵庫県産大豆」と「兵庫県産小麦」で作った麹を使ってしょうゆを仕込みます。仕込んだ「もろみ」が発酵してしょうゆになるまでには1年近くかかります。学校では、しょうゆが発酵熟成する過程を観察しながら2月の講座（圧搾）まで管理をお願いします。

11 事前打合せ

- （1）原則として、事前打合せは食育支援センター内で行います。
- （2）実施学年担任の同席が望ましい。

12 参考日程

(1) 1回目 (5月)

10:00 10:30 10:40 11:00 11:20 12:00

講師による準備	しょうゆの話	実習の説明	実習	管理方法の説明 ・注意事項	質疑 応答	後片 づけ
---------	--------	-------	----	------------------	----------	----------

※注1 しょうゆの管理は、夏季休業中も必要となります。

(2) 2回目 (2月)

10:30 11:00 11:10 11:40 12:00

講師による準備	圧搾の 実演	圧搾したしょうゆの話と ふり返り	試食	質疑 応答	後片 づけ
---------	-----------	---------------------	----	----------	----------

※注2 試食する食材 (例: 大根・白菜等) は、学校で準備ください。

13 記録のため、事業の様子を写真撮影しますのでご了承ください。

14 日程写真

< 5月 >

しょうゆの話



塩水に麴を入れる



蓋をして攪拌する



仕込み終了

もろみのできあがり



< 5月~2月 >

学校で観察と管理を
お願いします。

◇ 6月中旬から夏休み前
ほぼ毎日

◇ 夏休み

3日~1週間に1回

◇ 2学期から

1週間~10日に1回

蓋を閉めて攪拌します
(仕込み日によって多少
ずれます。)

保管中 転倒注意

(蓋は閉めず乗せておだけ)



< 2月 >

圧搾 (講師によるデモ)



試食準備

ここでは児童が準備しています



もろみの準備



15 記録のため、事業の様子を写真撮影しますのでご了承ください。