

2020年3月

各位

日本醤油協会

「しょうゆもの知り博士の出前授業」
「第15回しょうゆ感想文コンクール」
実施のお知らせ

平素は格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

日本醤油協会（会長：堀切 功章）では、しょうゆを通じた「食育」推進に積極的に取り組んでいます。その活動の一環として、2002年度から小中学生を主な対象として全国のしょうゆ工場が参画している「しょうゆ工場見学」の推奨、2006年度からはしょうゆに精通した専門家が学校で行う「しょうゆもの知り博士の出前授業」を行っています。さらには、これらの体験や家庭でのしょうゆの思い出を感想文という形で記録にとどめていただくための「しょうゆ感想文コンクール」を実施しています。

当協会の「食育」推進の取組みをさらに進めるため、これらの事業を2020年度も実施いたします。

つきましては、下記の資料をお送りいたします。ご高覧の上、多くの方々にご参加いただきますよう、ご協力のほど、よろしくお願い申し上げます。

記

チラシ
ポスター
出前授業案内、申込書
感想文コンクール応募要領、応募用紙

以上

日本醤油協会「しょうゆもの知り博士の出前授業」 「しょうゆ感想文コンクール」事務局 〒103-0016 東京都中央区日本橋小網町3-11 TEL：03-3666-3286 FAX：03-3667-2216

日本醤油協会
『しょうゆもの知り博士の出前授業』
— 実施のご案内 —



〈趣旨〉

日本醤油協会では、しょうゆを通した「食育」推進に積極的に取り組んでいます。その一環として、日本の食文化を支えてきたしょうゆに関心を深めていただくため、2006年度から小学生を主な対象として、しょうゆに精通した専門家が学校へ赴き、「しょうゆもの知り博士の出前授業」を実施しております。2019年度は全国617校で行いました。

〈授業概要〉

対 象：全国の小学校 3年生以上

実施形態：1クラスごとに実施

講 師：研修を受けたしょうゆ業界関係者「しょうゆもの知り博士」

テ ー マ：「しょうゆのひみつ！色・味・香り」

内 容：しょうゆの3つの原料（大豆、小麦、塩）からしょうゆが出来るまでについて、「香りの体験」「麹菌の観察」「諸味の味見」などの体験学習を中心とした授業です。香りをかいたり、原料を触ったりしながら、子供たちに、食べ物は生き物であることや発酵の仕組みの他、日本の伝統的調味料である「しょうゆ」について楽しく学んでいただきます

配布資料：テキスト「おいしさのひみつ しょうゆ」ほか

授業終了後は「豆博士認定証」をお渡ししています

参加費：無料

〈授業の流れ〉

1. しょうゆの香りを体験しよう

ホットプレート上に、しょうゆを垂らして、その香りをじっくりかいてみると、どんな香りがしてくるのかな？

2. しょうゆは何からできている？

しょうゆには、原料の大豆、小麦、塩と麹菌が必要。これらがしょうゆになるまでの姿を実際に見たり、触ったりしてみよう。どんな風に変化しているのかな？

3. しょうゆ造りは“ぷくぷく”

原料と麹菌を混ぜたものを「諸味（もろみ）」というよ。諸味の中では、「発酵」がおこっている。あわがぷくぷく出てくる「発酵」している様子が見られるかも。

4. しょうゆのもと（諸味）はどんな味？

「諸味」と「諸味をしぼった生のしょうゆ」と「お店で売っているしょうゆ」は、どんなふうに味が違うのかな？味見をしてみよう。



※出前授業の様子はこちらからご覧いただけます

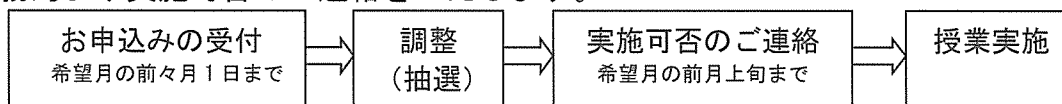


《教科との関連 実施例》

学年	教科	単元名
3年	国語科	説明のしかたを考えよう「すがたをかえる大豆」
	社会科	まちの人々の仕事
4年	社会科	地場産業のようす
	総合的な学習の時間	おしょうゆのひみつを知ろう！作ろう！
5年	理科	植物の成長
	社会科	わたしたちの生活と食料生産
	家庭科	元気な毎日と食べ物
	総合的な学習の時間	日本文化を知ろう
6年	家庭科	まかせてね今日の食事
	総合的な学習の時間	郷土や日本・世界の食文化について探ろう—醤油編—

《お申し込みおよびお問い合わせ》

実施を希望される代表者は、別紙「実施申込書」に必要事項をご記入の上、下記「出前授業事務局」（しょうゆ情報センター）宛にFAXでお申し込み下さい。お申し込み多数の場合は抽選となります。実施ご希望月の前月上旬までに、事務局より実施可否のご連絡をいたします。



《その他注意事項》

- ・授業ではビニール袋に入ったしょうゆの原料（大豆、小麦）を回覧し触ってもらいます。また、しょうゆの味見（諸味、生のしょうゆを含む）を行います。受講者に大豆・小麦アレルギーの方がいる場合、参加可否の判断は「申し込み者側」でしてください。
- ・授業実施場所として、家庭科室またはランチルーム等をご用意ください。普通教室では実施できません。
- ・ホットプレートをご用意ください。
- ・担当の先生の円滑な授業進行へのご協力をお願いいたします。
- ・出前授業実施後の使用教材の返送手配をお願いすることがあります。

日本醤油協会「出前授業事務局」（しょうゆ情報センター）
担当 大関、中川

●電話：03-3666-3286（平日10:00~17:00）
●FAX：03-3667-2216

『しょうゆもの知り博士の出前授業』 実施申込書

学校名					
所在地 電話/FAX	(〒)				
	電話			FAX	
ご担当者名		担当 教科		校長先生 ご芳名	
連絡先	上記以外の場合、ご記入ください				
実施学年	1. 学年()年 2. 学級数()組 3. クラスの人数()人 4. 合計()人				
教科	1. 生活科・総合的な学習の時間 2. 家庭科 3. 社会科 4. 国語科 5. その他()				
授業時間	1. 45分間 2. その他()				
実施希望日	第1希望 ()月			第2希望 ()月	
	1. 希望日 ()月()日			1. 希望日 ()月()日	
	2. 希望期間()月()日～()月()日			2. 希望期間()月()日～()月()日	
	3. 希望曜日()曜日			3. 希望曜日()曜日	
	4. 特定しない			4. 特定しない	
	その他希望日に関する通信欄				
授業プラン	時限	人数	授業時間帯		備考
	時限	人	:	～	:
	時限	人	:	～	:
	時限	人	:	～	:
	保護者参加の有無(参加の場合は、人数をご記入ください)				
	※事前準備に約1時間かかりますので、授業開始は、 2時限以降 としてください。				
場所	1. 家庭科教室 2. ランチルーム 3. その他() ※普通教室では実施できません。				
通信欄	※その他、希望やご質問がありましたらお書きください。				
依頼事項	<ul style="list-style-type: none"> ・香りの体験で使用しますので、「ホットプレート」台をご用意ください。 ・責任者は、授業中、教室を離れないでください。 ・出前授業実施後に、使用教材の返送手配(電話連絡)をお願いすることがあります。 ・4クラス以上の場合は、原則2日間に分けて実施します。 				

※申込み多数の場合は、抽選とさせていただきます。あらかじめご了承ください。

※個人情報、「出前授業」に限定して連絡などに使用させていただきます。

「第15回 しょうゆ感想文コンクール」 応募要領

■コンクールの趣旨

日本醤油協会では、しょうゆを通した「食育」推進に積極的に取り組んでいます。その一環として、2002年度から、小中学生を主対象として全国のしょうゆ工場が参画している「しょうゆ工場見学」を実施しています。さらに2006年度からは、しょうゆに精通した専門家が学校へ赴き、「しょうゆもの知り博士の出前授業」を実施しています。授業は、小学生を主な対象として、「しょうゆのひみつ！色・味・香り」をテーマに、原料（大豆、小麦、塩）からしょうゆのできるまでについて、「香りの体験」「諸味（もろみ）の味見」「麹菌の観察」などの体験学習を中心に学んでいただいています。

「しょうゆ感想文コンクール」は、こうした体験をそのまま終わらせるのではなく、日本の食文化を支えてきたしょうゆに関心を深め、さらにはしょうゆを日常の食生活に生かし続けていくために、体験したことを感想文という形で記録にとどめていただき、その優秀な方を表彰するものです。

主 催：日本醤油協会

後 援：全国学校給食会連合会、公益社団法人全国学校栄養士協議会、
公益社団法人日本PTA全国協議会

■応募要項

1. 募集部門

- (1) 出前授業部門……「しょうゆもの知り博士の出前授業」を受けた感想を綴っていただきます。
- (2) 工場見学部門……しょうゆ工場を見学した感想を綴っていただきます。
- (3) 好きなしょうゆ料理部門……大好きなしょうゆ料理や我が家自慢のしょうゆ料理について綴っていただきます。

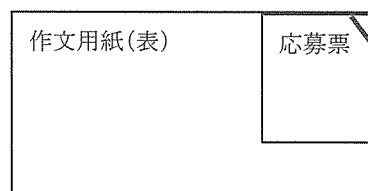
2. 応募作品

- ・応募資格は小学校3～6年生に限ります。
- ・一人各部門1作品ずつ応募できます。
- ・400字詰め原稿用紙を使用し、縦書きで自筆してください。日本語で書かれた作品に限ります。
- ・文字数は、本文800字～1,200字以内とします。

※句読点はそれぞれ1字に、改行のための空白カ所は字数として数えます。題名、学校名、氏名は字数に数えません。

- ・オリジナルで未発表の作品に限ります。
- ・作品は理由を問わず返却しません。

ホチキス



3. 応募方法

- ・所定の応募票（コピー可）に必要事項を明記し、作品の一番上に添付して、右肩をホチキスで留めてください（糊でつけないでください）。なお、児童は在籍校を通じてお送りください。
- ・応募票がお手元がない場合は送付いたします。〒住所、学校名、お名前、電話番号、FAX番号を明記して、事務局宛に必ずFAX（03-3667-2216）でご請求ください。

・応募締め切り 2020年12月4日（金）〔当日消印有効〕

<作品送付先> 〒103-0016 東京都中央区日本橋小網町3-11
日本醤油協会「しょうゆ感想文コンクール」事務局

4. 審査

(1) 審査委員（敬称略）

奈須正裕（上智大学総合人間科学部 教授）
白岩 等（昭和学院小学校 教頭）
福留奈美（東京聖栄大学健康栄養学部 准教授）
増田修治（白梅学園大学子ども学部 教授）
正田 隆（醤油PR運営委員会 委員長）
般若攝也（日本醤油協会 専務理事）

(2) 審査基準

A：創造性、B：文章力、C：理解力 を勘案して審査します。

5. 入賞者および入賞校発表

2021年2月中旬に、しょうゆ情報センターのホームページ（<https://www.soyssauce.or.jp/>）で発表します。入賞者を除いて、個別には審査結果をお知らせしません。

6. 表彰（予定）

（個人） ※応募者全員に参加賞を進呈します。

★最優秀賞 各部門1点（賞状、副賞/5万円相当の図書カード）
★優秀賞 各部門1点（賞状、副賞/3万円相当の図書カード）
★佳作 各部門5点（賞状、副賞/1万円相当の図書カード）

（学校）

★団体奨励賞 1校（賞状、副賞/10万円相当の図書カード）

7. 入賞作品について

- ・著作権は主催者に帰属します。
- ・作品、氏名・学校名・学年は主催者である日本醤油協会の刊行物やWebサイト等各種媒体で使用・公表することがあります。作品は、掲載にあたり編集することもありますので、ご了承ください。
- ・入賞者の顔写真とともに「しょうゆ感想文コンクール入賞作品集」に掲載し、配布します。

■お問合せ先

日本醤油協会「しょうゆ感想文コンクール」事務局（しょうゆ情報センター）
TEL：03-3666-3286（平日10時～17時） FAX：03-3667-2216

応募に関する個人情報は、受賞作品の発表・連絡等当コンクールでの業務以外には使用しません

QRを読み取ると
ご覧になれます



出前授業
の様子



工場見学
の様子

「第15回 しょうゆ感想文コンクール」 応募要項

1. 募集部門

- (1) 出前授業部門……「しょうゆもの知り博士の出前授業」を受けた感想
- (2) 工場見学部門……しょうゆ工場を見学した感想
- (3) 好きなしょうゆ料理部門……大好きなしょうゆ料理や我が家自慢のしょうゆ料理について

2. 応募作品・応募方法

- ・応募資格は小学校3～6年生に限ります。
- ・400字詰め原稿用紙を使用し、縦書きで自筆してください。日本語で書かれた作品に限ります。
- ・文字数は、本文800字～1,200字以内とします。
※題名、学校名、氏名は字数に数えません。
- ・オリジナルで未発表の作品に限ります。
- ・右面の応募票（コピー可）に必要事項を明記し、作品の一番上に添付して、右肩をホチキスで留めてください。児童の方は在籍校を通じてお送りください。
- ・入賞作品の著作権は主催者に帰属します。作品は理由を問わず返却しません。作品、氏名・学校名・学年・顔写真は主催者である日本醤油協会の刊行物やWebサイト等各種媒体で使用・公表することがあります。

3. 応募締切：2020年12月4日（金）〔当日消印有効〕

<作品送付先・問い合わせ>

日本醤油協会「しょうゆ感想文コンクール」事務局（しょうゆ情報センター）
〒103-0016 東京都中央区日本橋小網町3-11
TEL：03-3666-3286（平日10時～17時） FAX：03-3667-2216

応募に関する個人情報は、受賞作品の発表・連絡等当コンクールでの業務以外には使用しません

「第15回 しょうゆ感想文コンクール」 応募票

ふりがな			
氏名			
	小学校	年	組
応募部門	(1) 出前授業部門 (2) 工場見学部門 (3) 好きなしょうゆ料理部門		
題名			
学校住所	〒		
担当者	TEL		
	FAX		

(きりとり)