

## キッコーマンの食育活動に、新規プログラムが誕生！ 中学生向け食育教材「和食のおいしさのヒミツ」を開発！

キッコーマン株式会社は、和食や、和食に欠かせない調味料であるしょうゆについて学ぶことができる中学生向けの食育教材「和食のおいしさのヒミツ」を、株式会社 ARROWS と共同で開発しました。毎日の食事に興味・関心を持つきっかけをつくり、将来にわたって「食」に関する選択をする際に役立つ情報を提供することを目的としています。

今回開発した「和食のおいしさのヒミツ」は、中学校1年生の家庭科の授業で活用いただくことを想定した教材です。株式会社 ARROWS が運営する全国9万人以上の先生のネットワークを基盤とするサービス「SENSEI よのなか学」の教材として、4月24日から無料での提供を開始します。2025年3月までに全国約10,000人の生徒への授業実施を目指します。

教材として、しょうゆの歴史やつくり方、調理効果などについて学ぶスライドや映像、生徒が自ら“しょうゆを使ったレシピ”について調べたり考えたりするためのワークシートを用意しました。進行台本や授業概要資料も教材のパッケージに含まれており、先生の授業準備の負担軽減にも貢献します。

### 【授業用スライドのイメージ】



### 【映像教材のイメージ】



キッコーマンは、「おいしい記憶をつくりたい。」をコーポレートスローガンに、お客様がたくさんの「おいしい記憶」を持った豊かな人生を送れるよう、さまざまな食育活動を積極的に行っています。これからも事業活動に根ざした食育活動を継続して食に関する情報・知識・体験を皆様にお届けし、食への興味や食の楽しさを育む活動に取り組んでまいります。

## ■教材概要

教材名称：和食のおいしさのヒミツ

授業時間：1 コマ（50 分） 完結

提供対象：全国の中学校の先生（家庭科）

推奨学年：中学校 1 年生

推奨科目・単元：家庭科・日常食の調理

教材内容：授業用スライド、映像教材、ワークシート、授業用進行台本

実施費用：無料

実施期間：2025 年 3 月末まで

## ■教材開発の背景

キッコーマンは、食育を食に携わる企業の責任と考えています。2005 年に「食育宣言」を発表して以来、出前授業「しょうゆ塾」や「食」の体験学習、工場見学など、食に関する情報・知識・体験を皆様にお届けする、事業に根ざした食育活動を推進してきました。

和食はユネスコ無形文化遺産に登録されるなど世界で注目される一方、地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理を味わう機会は減っています（\*）。

学校で和食について学ぶ機会を増やすことは、日本の食文化を継承する中で大切なことだと考え、中学校の家庭科の授業で活用いただける本教材を制作しました。

（\*）「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法を継承し、伝えている国民の割合」

2020 年度 50.4%/2022 年度 44.0% （「令和 4 年度 食育白書」農林水産省より）

## ■教材の特徴

和食に欠かせない調味料であるしょうゆを題材に、和食の良さを学びます。和食の特徴やしょうゆの調理効果などを知った上で夕食のメニューを考え、生徒の和食への興味・関心を高める授業となっています。

### ① 和食の特徴を知る

和食がユネスコ無形文化遺産に登録されていることを取り上げ、その背景（理由）を通じて、和食の特徴を学びます。

### ② しょうゆの上手な使い方と役割を理解する

動画やスライドを通して、しょうゆの歴史やつくり方、使い方、しょうゆの持つ役割（調理効果）などを学びます。しょうゆを上手に、効果的に使うことで、よりおいしい料理になるという気付きを得ます。

### ③ 和食への興味・関心を高める

生徒自身がレシピサイトなどからしょうゆを使った料理を探し、その料理について考えることで、和食をつくって食べてみたいという気持ちを喚起します。

## 【株式会社 ARROWS について】

「先生から、教育を変えていく」というビジョンを掲げ、2013 年から全国の先生が情報共有できる国内最大のオンラインプラットフォーム「SENSEI ノート」を開発・運営。2017 年からは、各業界のリーディングカンパニーと組み、先生向けに完全オリジナルの授業用教材パッケージを開発・提供する「SENSEI よのなか学」を展開。

株式会社 ARROWS 企業 HP：<https://arrowsinc.com/>

SENSEI よのなか学：<https://arrowsinc.com/business/sensei-yononakagaku/>

以上