

< 第2回 「伝統・文化」 川越醤油店見学とガラス細工体験 >

6月29日には晴天に恵まれ、伝統・文化講座として川越に学びに行きました。松本醤油商店さんにて江戸時代から製造している醤油作りの蔵見学、そしてガラス細工専門店である glassArt Blue moon さんにて箸置き作り体験を楽しみました。

松本醤油商店見学



本川越から歩くこと10分。江戸時代からずっと伝統を守りながら醤油づくりをしている松本醤油商店さん。大きな樽を含めた建物は重要建築物として江戸時代からずっと使われているものです。貴重な国産の小麦と大豆にもこだわり、約2年発酵熟成させたもろみを使い、余計な添加物が入っていない松本醤油はまさに自然派の醤油です。

学級生たちみな熱心に説明を聞き、試食をしたりと楽しみながら学ぶことができました。



お店でお買い物することもできます。主力商品である「はつかり醤油」はじめ、マツコさんがテレビで大変気に入ったごまドレッシングほかお酒や調味料なども。

知ってましたか?? 醤油の種類

実は醤油には5つの種類があるのです！
松本醤油商店での主力商品は「さいしこみ」醤油です。

濃こいくちしょうゆ…

最も一般的な醤油。料理・卓上どちらにも使える万能タイプ。

淡うすくちしょうゆ…

関西で生まれた色の淡い醤油。素材の色や風味を生かして仕上げる調理に使われます。

溜たまりしょうゆ…

主に中部地方で作られ、とろみと濃厚さが特色。寿司、刺身、てりやきなどに。

再さいしこみしょうゆ…

麴を醤油で仕込むため「さいしこみ」とよばれます。濃厚さが特徴。

白しろしょうゆ…

うすくちよりさらに淡い醤油。甘味が強く独特の香りが特徴。茶碗蒸しなどに。

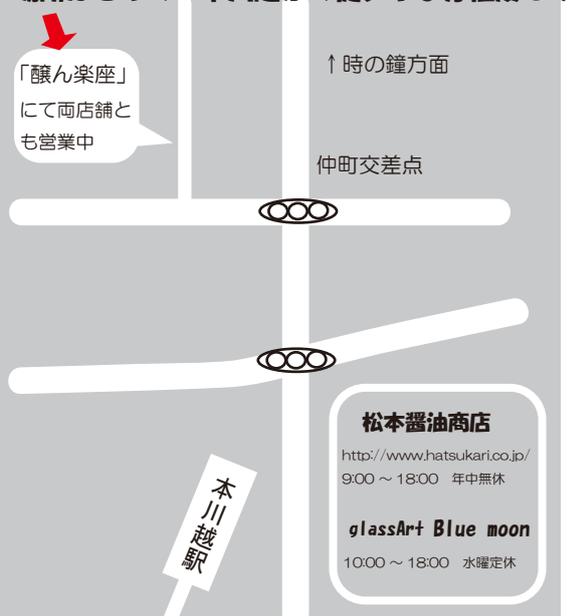
ガラス工房で箸置き作り体験

ガラス工房の glassArt Blue moon さんへは、松本醤油商店のすぐおとなり！オリジナルグラスや一輪挿しなどのショップ、吹きガラスなどの体験工房です。今回は学級生で箸置きを制作しました。

いろんな色があって迷っちゃう・・・



場所はこちら！本川越から徒歩10分程度です



< 第3回 「人権教育合同講座」 >

7月7日に富岡公民館にて他校と合同で人権教育の講座に参加いたしました。

ビデオ「秋桜の咲く日」

発達障害のひとつであるアスペルガー症候群である青年が介護施設で働くというストーリーでした。一見障害だと分かりにくくても困難や生きづらさを抱えながら生きている人がいることを気づかされました。

講話 関根トミ子氏

子どもの心を培う大切さを学びました。子どもに必要なのは「愛され感」であることと強く主張なさっていたことがとても印象的でした。