

## 4年生 五味五感の体験学習 基本編

NPO 法人食育研究会Mogu Mogu」 代表理事の松成容子先生と理事の細井先生をお招きして、 感染防止対策を十分に行ない、4年生の食育体験学習「五味五感の学習」（基本編）を実施いたしました。

日本では、五味とって、甘味・酸味・塩味・苦味・旨味の5つの味があります。



今回、あらためてその五味の確認をしました。その中でも、日本独特の旨味の味を、昆布とかつお節のだし汁を講師の先生に作っていただき、だし汁の試飲をいたしました。

また、五感とって、食べ物を食べて舌で味を感じ、色や形や大きさを目で見、カリカリ・ポリポリという音を聞いて、匂いを鼻で嗅いで、手で触って感触を感じるという感覚を鋭くすることの大切さを学びました。

