

プログラム名：しょうゆの醸造の歴史と環境に配慮した醤油工場の取組について学ぶ

プログラムの内容

▶ 銚子でしょうゆ造りが栄えた理由や、しょうゆ造りの歴史と技術の発展を学ぶと共に、工場の見学を通して実際の醸造工程と、環境に配慮したしょうゆ造りを知ることができます。

対象となる【SDGs「17の目標（ゴール）と169のターゲット」】

- ▶ **ゴール 12（ターゲット 12.3）**：生産・サプライチェーン内の食品ロスを減らし、廃棄物の削減を図る。
- ▶ **ゴール 12（ターゲット 12.5）**：無駄のないしょうゆ造りから廃棄物の発生防止、削減、再生利用(リサイクル) 及び再利用（リユース）の促進。



事前学習

- ▶ 工場見学の映像を事前に見て、しょうゆの歴史と製造過程について学ぶ。
- ▶ 銚子においてなぜしょうゆ造りが盛んになったのか歴史的背景を調べる



現地学習

- ▶ 映像の視聴や麹の製造工程を見学。
- ▶ “無駄のない”しょうゆづくりをガイドが説明。
- ▶ 映像におけるバーチャル体験。
- ▶ しょうゆソフトクリーム・せんべい焼き体験。



事後学習

- ▶ お皿に注いだしょうゆ残ったらどうしてる？
- ▶ 世界の発酵調味料を調べて、しょうゆとの違いや共通点について話し合ってみる。
- ▶ しょうゆを使った隠し味は、どんなものが何にあいそう考えてみる。

プログラムのポイント！



▶ 2つの海流と利根川の流れる銚子市には、日本の伝統調味料である「しょうゆ」の醸造工場があります。ヤマサ醤油は1645年にしょうゆ醸造を始めた歴史ある企業です。銚子でしょうゆ造りが栄えた理由や、昔のしょうゆ造りの道具が展示されていて歴史と技術の発展を学べます。工場案内では、環境に配慮した取り組みについて学び、「つくる責任 つかう責任」について考える機会とします。

受入人数	120名
受入可能時期（休業日）	要相談
受入可能時間	9:00~16:00
体験時間	50分

対象	小学生・中学生
1人/1回 当たり料金	0円
備考（雨天対応等）	悪天候の場合休止の場合あり

▶ 問い合わせ
 名称：ヤマサ醤油株式会社 ヤマサ醤油工場見学センター
 担当：加瀬、宮内
 TEL：0479-22-9809
 営業時間：9:00~16:00
 休館日：要相談
 ※事前にお問い合わせ頂きますようお願い致します。