

中高生・アフタースクールプログラム
学習の記録（8月10日）

【講義】野菜ソムリエについて（10：00～12：00）

○講師：国立科学博物館 学習企画・調整課 有田寛之先生

野菜ソムリエについて資格制度や意義について解説していただきました。



「野菜の素晴らしさを伝えるための資格です」
資格には3段階あることに驚いていました

食べ比べ体験

秋田産トマト&静岡産アメーラトマト
山形産尾花沢スイカの中心&端部



【見学】(株)味の素 川崎工場（14：00～15：30）

(株)味の素川崎工場に見学に行きました。



まずは川崎工場の概要や味の素の
製造方法について、解説していただき
ました。

その後「ほんだし」製造工場の見学や「クック・ドウ」製造工場の見学、展示室の見学などを行いました。

最後はサトウキビ（味の素の原料）絞り体験をしました。意外に大変・・・。

