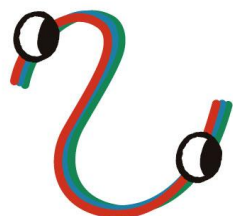


「かまくらULTLA(ウルトラ)プログラム」にて、 クエン酸で疲れ知らず!?!の秘密を探るワークショップを開催

～ 個別最適な学びを提供するSPACE ～
子どもたち一人ひとりの好奇心や情熱の花を開く社会を目指す

株式会社SPACE(所在地:東京都世田谷区、代表取締役:福本理恵、以下SPACE)は、鎌倉市教育委員会(教育長:岩岡寛人)と共に開発した「かまくらULTLA*(ウルトラ)」プログラムの前半が順調に進み、11月7日(月)から森のプログラムがスタートしました。1日目は、CHOYA shops株式会社(本社:大阪府羽曳野市、社長:菅健太郎)(※1)が運営する梅体験専門店「蝶矢」(以下、蝶矢)の協力の下、鎌倉市の浄智寺に集まり、梅を使ってクエン酸の秘密を紐解く、教科横断型のワークショップを開催しました。



かまくら
ULTLA
プログラム



■かまくらULTLA(ウルトラ)プログラム

2021年度からスタートした「かまくらULTLAプログラム」は、自然豊かな鎌倉市内にある森や海、そして寺院といった歴史的建造物を舞台に、学校の学習に馴染めず通学するのがつらいと感じている児童生徒を対象にした探究プログラムです。自分の個性や特性を知り、自信と意欲を持って探究的に学ぶ力を育てることを目指しています。

*ULTLA=Uniqueness Liberation Through Learning optimization and Assessment(学びの最適化と評価による個性の解放)の略。

■ワークショップ内容

このワークショップは、本プログラム用に蝶矢と共同で企画・開発をしました。蝶矢がこれまで夏休みなどに開催してきた、梅シロップの手作り体験を通じて、食育・歴史・地理・科学などを学ぶ小学生向けワークショップ「子ども梅体験」をベースにしたもので、今回は子どもの五感を使って感性を研ぎ澄ます体験を設け、生まれ持った自分の個性や特性を見つけやすい内容にアレンジしました。

当日は、次のような内容で進めていきました。

- (1)梅の歴史・品種・栽培についてのお話 (2)5種類の梅シロップのテイスティング
(3)梅シロップ作り (4)梅シロップを色々な割り方で飲む



蝶矢の梅マイスターから味と香りを見極めるテイスティングの方法や梅の産地や歴史について教わった後、実際に品種の異なる5種類の梅シロップをテイスティングし、テイスティングシートを作りました。「味や香りをじっくり考えながら飲むととても疲れた」「群馬県産なのになんで白加賀(しろかが)？」といった感想や質問の声が上がりました。

最後には自分で感じた風味を色で表現するなど、配布したテイスティングシートを各々でカスタマイズし、子どもたちは自由な発想で、楽しく取り組む姿がありました。

■梅体験専門店「蝶矢」

梅体験専門店「蝶矢」では厳選された素材(梅5種、お砂糖5種、お酒4種)の中から、お好みの素材をお選びいただき、自分だけのこだわりの梅シロップや梅酒を店内で1粒からお作りいただけます。その組み合わせは100通り以上。色々な味を試飲していただきながら梅コンシェルジュがサポートし、初めてのお客様でも気軽に手作りをお楽しみいただけます。手作り体験だけでなく店舗入り口ではカジュアルに梅の味わいを楽しんでいただけるテイクアウトドリンクもご用意。大粒の完熟南高梅がまるごと入った梅シロップの緑茶割りやソーダ割りなどの様々なバリエーションで新感覚な梅感をお楽しみいただけます。

梅体験専門店「蝶矢」は日本の梅文化を現代的なスタイルで提供し、「大切な人とのつながりを育む文化」として発展させるべく、革新を続けながら伝統文化を守ってきた古都・京都、鎌倉から世界へ発信していきます。

(※1) CHOYA shops株式会社

名称 : CHOYA shops株式会社
設立 : 2021年4月
資本金 : 1,000万円
代表者 : 代表取締役 菅 健太郎(すが けんたろう)
所在地 : 〒583-0841 大阪府羽曳野市駒ヶ谷129-1
事業内容 : 梅、梅関連製品の販売
HP : <https://chovaume.jp/>

【本リリースに関するお問い合わせ先】

株式会社SPACE
E-mail: info@space-inc.jp
HP : <https://space-inc.jp>