

# A FUTURE WITH HOPE AND A SMILE



#### ミラクルフルーツとは

ミラクルフルーツ (学名: Synsepalum dulcificum)は西アフリカ原産 (アカテツ科) の植物で「奇跡の果実」ともいわれ、世界的にも希少なフルーツとして知られています。大きな特徴はレモンなどの柑橘類いわゆる酸っぱいものを甘く感じさせる不思議な効果があり何世紀にもわたり原住民に食されてきました。

また、当社と大学との産学連携による共同研究をはじめ、あらゆる研究機関と共にミラクルフルーツの秘めたる力を解明、100種類以上の自然由来の多様性栄養素が豊富にあることが解りました。当社では、1986年よりミラクルフルーツの育成から研究に携わり、農薬に頼らない自然農法にこだわり、環境や人に優しい持続可能な農園を目指し、現在では世界最大規模の自社農園へと確立致しました。

#### 地球温暖化への取り組み

ミラクルフルーツの木は地球温暖化の対策に大きな役割を果たしています。 樹の光合成により1本あたり70.2kg/年間の二酸化炭素(CO2)を吸収すると共に酸素を発生させながら炭素を蓄え成長し地球温暖化への防止と環境保全活動「カーボンニュートラル」への取り組みに貢献しております。



#### 社会貢献活動への取組

「ミラクルフルーツで世界中の子供たちに希望と笑顔を届けたい」を企業理念におき、世界の恵まれない子供たち・1型糖尿病の子供たち・障がい者への支援活動に取り組んでおります。

~ 私たちは社会貢献活動を重視しており売上の一部は支援活動に使われます ~

# 株式会社 ミラクリンラボ

【本 社】〒530-0004 大阪市北区堂島浜2-2-28 堂島アクシスビル4F TEL:06-6648-8396

お問合わせ・サポート窓口【 受付時間 平日 / 10:00~18:00】 【営業本部】〒574-0046 大阪府大東市赤井2-1-23-2F

 TEL:072-813-7131
 FAX:072-813-7132
 mail: minfo@miraculin-lab.jp

 ※オンライン説明も実施しております。お見積もりなどお気軽にお問合わせください。







# 教育の未来を変える!味覚を使った学びを体験できる画期的教材!!

~ ミラクルフルーツが構築する「レモンが甘くなる!?ワクワクの世界」で子どもたちの心をつかむ~



当社では酸っぱい物が甘くなる不思議な果実「ミラクルフルーツ」による科学的発見と体験型学習を融合させることで、先生と生徒のコミュニケーションをより深め、子どもたちの「知りたい」という心を育むことと、 小学校・中学校・高校の各教育機関や教育委員会が抱える、「学びの魅力を子どもたちにどう伝えるか?」という課題



#### 教材の特徴

に応える教材として開発いたしました。

- 1. 味覚の不思議実験教材では、クイズを取り入れた「五感」や「味覚」を学び、レモンなどの酸っぱい物を甘くする「ミラクルフルーツ」 を活用した味覚変換実験で、「驚き」「感動」「笑顔」のワクワクを体験出来ます。
- 2. 科学的に「味覚とは何か?」を体験から学べ、舌のしくみや脳との関係について考えるきっかけになります。食への興味を育て、「感じる力」や「気づく力」を育む学習教材です。
- 3. 先生たちの負担軽減や時短に繋がるスムーズな授業進行に加え、安全性(アレルゲン物質を含まなれていない)についても安心できる教材です。

#### 未来の学びに必要な「体験型教育」で好奇心を育む

- 1.《五感や味覚の学び》 五感や味覚の学びを提供することで、科学を多面的に理解できる機会を作ります。
- 2.《体験が生む感動の学び》「体験することで興味を持つ」子どもたちが実験を通して科学に興味を持つ仕掛けを提供します。
- 3.《学びの現場を「ワクワク」に変える》「なぜ甘くなるの?」「どうしてこうなるの?」という問いかけが、授業中の子どもたちの 関心を引き出し、授業を楽しく活気あるものにします。



### ~子供たちに新しい可能性を~ 《好奇心を育む》

この教材は、単なる授業の一環ではなく、子どもたちの「発見の喜び」を人生に刻む特別な体験を提供します。教育委員会が推進する子どもたちの「主体的・対話的で深い学び」をサポートし将来的な教育改革に向けたモデルケースとなることを目指しています。

子供たちの「思考力」「探究力」「表現力」の向上につながり、好奇心を育むコミュニケーション教材として期待をしております。



【味覚の仕組みについての理解】 【科学的思考の育成】 【食に対する興味関心の向上】 【感 覚 の 探 求】

感 覚 の 探 求 】「同じ<sup>3</sup>好 奇 心 の 刺 激 】「不思

【味覚の仕組みについての理解】 味覚の基本:甘味、酸味、塩味、苦味、旨味といった基本の味覚の種類と役割。 【科学的思考の育成】「レモンが甘く感じる理由は何だろう?」といった仮説を立て、実験で検証するプロセス。

対する興味関心の向上】 食材の不思議: 普段食べている食材が科学の視点でどう変わるのかを知る。

】 「同じものを食べても感じ方が違う?」という興味深い発見。

【好奇心の刺激】「不思議」から始まる探究心など日常の当たり前に疑問を持つことの大切さを知る。

【 コミュニケーション能力の向上 】 実験後に「どんな味がした? |と互いの体験を共有することで表現力を育む。



## 教育委員会と教育現場への具体的なメリット

- 1.《カリキュラム改革に対応》 STEAM 教育や探求型学習の推進が進む中、本教材は次世代型授業の一環として 理科・総合学習などに活用できます。
- 2.《教育委員会の新しい取り組みへの活用》 教育改革をリードするための先進的なツールとして導入が可能。 試験的な導入プランも用意しております。
- 3.《教育現場の課題解決》 生徒の集中力や興味を引き出す教材不足という課題に対し、実験を通じた 「ワクワクの体験」を提供することで、子どもたちの学びの姿勢を向上させます。





#### 《ミラクルフルーツラムネの食べ方》



2.



3)

## 《教材内容》

ミブグルブルーツブムネ (40名分/炭酸ブドウ風味) 美 映 刀 イ ト ノ ツ ン (1冊 / 授業進行ガイドブック)

美 映 连 仃 ホ 人 グ 一 (3種類 / 五感とは?・味覚とは?・なぜレモンは…?)

ミラクルフルーツフリーズドライ果実 (10 粒 / 炭酸ラムネが苦手な方用)