

AK 研会員メーカーも参加し九州で食育授業を初開催

23 年度は設立 30 周年を記念して全国 6 カ所で実施予定

株式会社日本アクセス（所在地：東京都品川区、代表取締役社長 社長執行役員 CEO：服部 真也、以下「当社」）は、食に携わる企業としての地域貢献や次世代育成を目的に小学校での授業や料理教室を通じて食育活動を推進しています。2023 年 7 月 19 日（水）に福岡県福岡市立西長住小学校の 6 年生 31 人に乾物を使った食育授業を実施しました。



■AK 研会員メーカーの株式会社山忠様も参加！『乾物』と『ひじき』の授業を実施

児童は家庭科の 2 時間枠で『乾物』と『ひじき』の授業に参加。それぞれ座学と調理実習の 2 部構成で行いました。1 時間目は「日本の伝統食材『かんぶつ』はスゴイ！」をテーマに当社社員が講師となり、前半はサンプルの乾物に触れてもらいながら、うまみや栄養、保存性、汎用性といった乾物の良さを紹介。後半は“お麴”を使ったラスク作りに挑戦しました。

2 時間目は『アクセス乾物乾麺市場開発研究会』※¹（以下『AK 研』）会員メーカーで九州を基盤に海藻加工食品の製造販売を展開する株式会社山忠様を講師に迎え、「海藻って何だろう？」をテーマにひじきの授業を行いました。はじめに、海藻の種類や日本人が海藻を食してきた歴史を辿りました。その後、ひじきに焦点をあて、産地や収穫、加工の流れについて資料を使って説明。最後はひじきと豆腐をつかった『ひじきの白和え』料理を作りました。

▼ 1 時間目：『乾物』の授業



12 種類の乾物を見て、触って、においを嗅いでみました



「まる麩」を使ってラスク作りに挑戦しました

▼ 2 時間目：『ひじき』の授業



海藻の種類、歴史やひじきの産地、加工の流れなどについて学びました。講師として株式会社山忠 専務取締役 山城 達郎 様が授業を行いました



ひじきと豆腐をつかった『ひじきの白和え』を作りました

■2023 年度は設立 30 周年を記念して全国 6 カ所で実施予定

当社は食品総合卸企業として、2014 年から流通の過程から食を学ぶ小学生への社会科見学を行ってきました。また、食文化を身近に感じてほしいことから 2014 年から料理教室、2018 年から乾物を使った食育授業を開始。小学校 5 ～ 6 年生の家庭科授業内で、日本の伝統食材である乾物を使った食育授業を実施しています。

食育授業においては A K 研と連携し、A K 研の会員メーカー様にご協力いただき、授業で使用する乾物の食材提供や授業の講師として登壇いただくなど、業界一体となって取り組んでいます。2021 年までは東京都内の小学校を対象に開催していましたが、昨年は大阪府高槻市と吹田市の小学校と合わせて 3 校で実施。さらに、2023 年度は当社の設立 30 周年を記念して、はじめて全国 6 カ所での実施を予定しています。

■持続可能な社会を目指したサステナビリティ活動

当社は、食に携わる企業として、「心に届く、美味しさを“まもる・つなぐ・つくる”ことを通じて、働きがい高め、個々の力を結集することで、人と食の未来への架け橋となる」ことを企業理念に掲げ、本業を通じた、食品ロス削減への取り組みや CO2 排出削減への取り組み、社会貢献などのサステナビリティ活動を推進しています。

小学生を対象とした食育授業も、当社の強みでもある「乾物」をテーマに毎年継続して行っている社会貢献活動の一つです。食育授業を通じて、次代を担う子どもたちに「食」の大切さと日本の伝統食材である「乾物」を知ってもらうこと、将来に向けてエシカル消費の担い手になってもらいたいとの思いから授業を行っています。これからも当社は、持続可能な社会を目指してサステナビリティ活動を推進してまいります。

※¹ アクセス乾物乾麺市場開発研究会（A K 研）

当社のマーチャンダイジング・ロジスティクス・マーケティング機能や全国各地のメーカー・生産者様、お得意先様とのつながりを活用し、日本の乾物乾麺市場発展に寄与しています。現在、乾物乾麺メーカー160 社が加盟。

【参考】日本アクセスの乾物を使った食育授業の実施事例

■ [2022.12.06 品川区で食育授業を開催、テーマは「乾物」と「海苔」](#)

[小学生が麴ラスク作り、海苔の食べ比べなどを体験](#)

■ [2022.12.22 大阪で食育授業を初開催 高槻市・吹田市の小学生 254 人が参加](#)

以上