

2023 年 8 月 31 日

設立 30 周年企画「親子で楽しむ『さかなの日』レッスン」を開催

36 名の親子が“生鮭”を使用したライスバーガーなどを調理

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。8 月 18 日（金）、ABC たまプラーザクッキングスタジオ（神奈川県）で当社の設立 30 周年記念企画「親子で楽しむ『さかなの日』レッスン」を開催しました。



ACCESS

日本アクセス

ABC Cooking Studio



■魚食普及の促進に取り組む「さかなの日」の一環として、メインのメニューに“生鮭”を使用

本企画は子ども、子育て世代の家庭に食の大切さ、楽しさ、豊かな経験の提供を目指して実施。当日は事前応募いただいた一般の方を対象に、1 回 90 分のレッスンを午前・午後の部で実施。小学生の児童とその保護者 18 組 36 名が参加しました。

本レッスンでは当社が賛同する、魚食普及の促進に取り組む「さかなの日」（水産庁制定）*1 の一環として、メインのメニューに“生鮭”を使用したライスバーガーを取り入れました。レッスンメニューは全部で 3 品。講師の指導のもと、「サーモンの照り焼きライスバーガー」、「わかめと彩り野菜のサラダ」、「ブルーベリーのしゅわしゅわソーダ」を作りました。参加者の方々には「手作りの食」の楽しさや美味しさを体験いただきました。

■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。

今回の料理教室をはじめ、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。これら食育活動を通じて、次代を担う子どもたちに「食」の大切さや日本の伝統食材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 さかなの日

国内の水産物の消費量が長期的に減少している中、水産物の消費拡大に向けた取り組みを官民協働で推進するため、水産庁が制定。

【参考】日本アクセスの食育活動の実施事例

- [2022.12.06 品川区で食育授業を開催、テーマは「乾物」と「海苔」](#)
[小学生が麩ラスク作り、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](#)
- [2023.08.01 AK研会員メーカーも参加し九州で食育授業を初開催](#)

以上