

2023 年 10 月 4 日

仙台の小学校で「乾物」と「発酵食品」の食育授業を実施

東北エリア初開催、AK 研会員メーカーと食の伝統を発信

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 9 月 26 日（火）に仙台市立東四郎丸小学校（宮城県）の 6 年生 38 人に食育授業を実施しました。



仙台の伝統「なす漬」をつくる児童

■AK 研会員メーカーのコーセーフーズ様も参加！『乾物』と『漬物・発酵食品』の授業を実施

児童は家庭科の 2 時間枠で『乾物』と『漬物材料・発酵食品』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。

◆12 種類の乾物に触れ、「まる麴」を使ったラスク作りに挑戦

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。

◆仙台の伝統「なす漬」など発酵を切り口に、漬物について学ぶ

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』）会員メーカーで漬物の素や米こうじ関連製品を展開する株式会社コーセーフーズ様を講師に迎えました。今回の実施エリア仙台では「なす漬」が有名なことから、日本の伝統技法である発酵を切り口に、漬物について学んでいただく「漬物・発酵食品×手作りの楽しさ」をテーマにしました。授業では、発酵食品の基本、発酵と腐敗の違い、発酵の力を利用した実験、ペットボトルを使用しての塩こうじ作りなど、さまざまな内容が盛り込まれています。さらに、漬物の製造過程やなすの紫色の秘密、実際の「なす漬」の作成方法についても学びました。最後には、ぬかチューブを使用してのぬか漬け作りを体験しました。

▼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



「株式会社常陸屋本舗 まる麴」を使って
ラスク作りに挑戦しました

▼2時間目：『漬物材料・発酵食品』の授業



講師として株式会社コーセーフーズ様が授業を行いました



ペットボトルを使用した塩こうじ作り



なす漬をつくってみよう



ぬかチューブを使用したぬか漬け作り

■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**](#)

[**■2023.8.1 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**](#)

以上