ACCESS

日本アクセス

2023年11月29日

大阪の小学校で「乾物」と「こうや豆腐」の食育授業を実施 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。今年度は当社設立 30 周年を記念して 2023 年 7 月より全国 5 カ所での実施を予定しており、2023 年 11 月 17 日に 4 カ所目となる高槻市立川西小学校 (大阪府)の 5・6 年生、合わせて 77 人に食育授業を実施しました。



「かんぶつ」はスゴイ!というテーマで乾物の授業を行いました

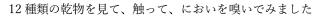
■AK 研会員メーカーの株式会社みすずコーポレーション様も参加! 『乾物』と『こうや豆腐』の授業を実施

◆12種類の乾物に触れ、「まる麩」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"お麩"を使ったラスク作りに挑戦しました。

▼1時間目:『乾物』の授業







「株式会社常陸屋本舗 まる麩」を使って ラスク作りに挑戦しました

◆大豆の良いところを凝縮させた"こうや豆腐"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』) 会員メーカーで大豆加工食品の製造と販売をする株式会社みすずコーポレーション様を講師に迎え、「こうや豆腐のすゝめ」をテーマにこうや豆腐の授業を行いました。

はじめに、大豆の栄養価や大豆から作られている食べ物や調味料を説明。そして、メインテーマである"こうや豆腐"の歴史や製造過程、栄養価が高くさまざまな料理との相性が良いことなどを学びました。

▼2時間目:『こうや豆腐』の授業



講師として株式会社みすずコーポレーション様が 授業を行いました



授業終了後に、こうや豆腐を配布。 各家庭でその美味しさを楽しみました。

■2023 年度は設立 30 周年を記念して全国 5 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AK研と連携し、AK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5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、働きがいを高め、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(AK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

- ■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
- ■2023.10.4 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
- ■2023.11.21 広島の小学校で「乾物」と「ひじき」の食育授業を実施 中四国エリア初開催、AK研会員メーカーと食の伝統を発信

以上