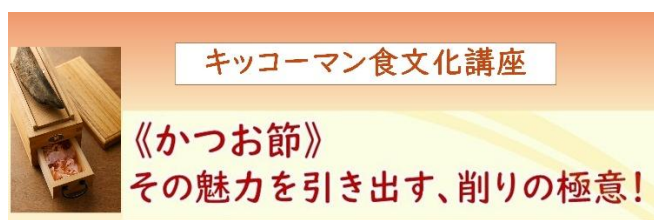


**2月14日（土）YouTube 無料ライブ配信！
「キッコーマン国際食文化研究センター」の食文化講座
「《かつお節》その魅力を引き出す、削りの極意！」**

キッコーマン国際食文化研究センター(*)は、2月14日(土)14:00 から、キッコーマン東京本社 KCC ホールで、「《かつお節》その魅力を引き出す、削りの極意！」をテーマにした食文化講座を開催します。28名様限定で会場でご参加いただけるほか、YouTube ライブ配信でもご視聴いただけます。

和食に欠かせない食材であり、江戸の食文化が花開く原動力ともなったかつお節。2025 年 6 月に実施した「かつお節・おいしさのひみつ」の第 2 弾となる今回は、「削り」に注目します。削りたての風味を長期間保つパック入り削り節の普及により、かつお節を削る機会は少なくなりましたが、削り立てならではの香りはひと味違います。株式会社になべんの荻野目 望先生に、削り器の変遷や使い方、削り方のコツなどを教えていただきます。会場では、当日の抽選により 12 名の方に「かつお節削り」を体験いただくことができます。会場参加のほか、YouTube ライブ配信でもご視聴いただけます。かつお節削り器を見たことがない、使ったことがないという方も、この機会にぜひご参加ください。お申し込みいただいた皆様全員に、限定 URL をお送りします。2026 年 3 月 31 日(火)までアーカイブを何度でもご視聴いただけます。皆様のご応募をお待ちしております！



- 講師：株式会社になべん 研究開発部 荻野目 望氏
東海大学 海洋学部 水産学科卒業。株式会社になべん入社後、研究開発部にてかつお節及び新商品の衛生微生物の分析安全性評価、かつお節・削り節の基礎改良研究、かつお節優良カビの応用研究を行う。新規調味料の開発を担当。品質管理主任技術者、殺菌管理主任技術者。2003 年執行役員研究開発部部長就任、2012 年 3 月役職退任。幼稚園児より一般市民までを対象としたかつお節食育教室を担当。
(一財)元日本醤油技術センター理事、(一社)元日本鰹節協会専門委員
- 日時：2026 年 2 月 14 日(土) 14:00～15:30

3. 会場： キッコーマン株式会社 東京本社 KCC ホール
4. 参加方法： ①会場参加(定員 28 名 ※応募者多数の場合は抽選)
②YouTube ライブ配信(事前応募制)
5. 参加費： 無料
6. 申込方法： キッコーマン国際食文化研究センターホームページからお申し込みください。
<https://www.kikkoman.com/jp/kiifc/information/fs20260214.html>
お申し込み後、事務局よりライブ視聴用 URL をお送りします。
※ご参加には、YouTube をご覧いただくことのできるパソコン・タブレット・スマートフォンなどの端末とインターネット環境が必要です。
7. 申込締切： 会場参加をご希望の方 2026 年 2 月 4 日(水) 23:59 まで
※応募者多数の場合は抽選。2 月 5 日以降、詳細をご連絡いたします。
YouTube ライブ視聴をご希望の方 2026 年 2 月 14 日(土) 14:00 まで
8. お問合せ先： キッコーマン国際食文化研究センター
受付時間：平日(祝日を除く) 10:00~16:00
TEL: 04-7123-5215
E-mail: shoku@mail.kikkoman.co.jp

(*) キッコーマン国際食文化研究センター

キッコーマン国際食文化研究センターは、キッコーマン株式会社創立 80 周年記念事業の一環として、1999 年 7 月に設立しました。「しょうゆ」を中心とした文化社会面からの食文化の歴史的研究、食に関する情報の収集や公開などを主なテーマとして活動しています。

しょうゆや食に関する書籍の公開、これまでの研究結果をまとめた展示、研究機関誌「FOOD CULTURE」の発行のほかに、様々な分野の専門家をお招きした食文化講座では、最新の食文化研究をわかりやすくお届けしています。

キッコーマン国際食文化研究センター 公式 HP

<https://www.kikkoman.com/jp/kiifc/>

しょうゆとキッコーマンの歴史

<https://www.kikkoman.com/jp/kiifc/history/>

