

## 地域貢献活動の一環として、文京区と連携し食育イベントを開催 「親子で学ぶ味噌玉づくり体験」 ～味噌を知り、食の楽しさを味わう食育講座～ イベントレポート

ひかり味噌株式会社※（長野県諏訪郡下諏訪町、代表取締役社長 林 善博、以下 当社）は、2026 年 9 月 5 日（土）、大塚地域活動センター（東京都文京区）との連携企画として、文京区在住・在学の小学 3～6 年生とその保護者を対象にした食育イベント「親子で学ぶ味噌玉づくり体験 ～味噌を知り、食の楽しさを味わう食育講座～」を開催しました。本イベントは当社のサステナビリティへの取り組みの一環である地域貢献活動として、東京オフィスがある東京都文京区で実施しました。社員が講師を務め、味噌の種類・歴史・製造工程、世界に広がる味噌文化について紹介するとともに、味噌玉づくりを体験いただき、伝統的な発酵調味料である味噌の魅力を子どもたちへ伝えました。

※ 会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾



当日は、文京区在住・在学の親子 10 組 20 名が参加しました。前半の座学では、クイズに答えながら、信州味噌をはじめとする日本各地の味噌の特徴や、味噌の製造方法について学習しました。さらに、当社の味噌商品『円熟こうじみそ』『こだわってます』『CRAFT MISO 生糀』の 3 種類を食べ比べて、味、香り、色の違いを体感しました。また、味噌商品が海外へ輸出され、その土地独自の食べられ方をしていることなどから、日本の味噌文化が世界へ広がっていることを学びました。

後半のワークショップでは、『円熟こうじみそ』を使用し、わかめやねぎ、とろろこんぶ、あられ、麴などの具材を自由に組み合わせた味噌玉づくりを体験しました。子どもたちは、自分だけの味噌玉づくりを楽しみながら、保護者の分と合わせて味噌玉 2 個を作り、親子で一緒に味わいました。参加した子どもたちは味噌をより身近に感じ、保護者も味噌への理解を深める機会となりました。

#### ◆ 参加者の感想

- ・海外にも味噌が輸出されていることがわかった。(小学3年生)
- ・熟成するほど旨みが強くなることがわかった。(小学5年生)
- ・味噌玉がおいしかったので家でも作ってみたい。(小学3年生)
- ・子どもに日本の伝統的な調味料について知ってもらいたいと思い、参加しました。(保護者)
- ・味噌の種類によって味が異なるので、料理に合わせて選びたいと思いました。(保護者)

#### ◆ 開催概要

イベント名 : 親子で学ぶ味噌玉づくり体験～味噌を知り、食の楽しさを味わう食育講座～

開催日時 : 2026年9月5日(土) 10:30～12:30

開催場所 : 東京都文京区内の施設

参加者 : 文京区在住・在学の小学生とその保護者 計10組20名

プログラム :

1. 味噌の種類・歴史・製造工程・世界に広がる味噌文化について学習
2. 3種類の味噌の食べ比べ
3. 味噌玉づくり体験、実食
4. 質問コーナー
5. お土産配布



#### ◆ ひかり味噌のサステナビリティへの取り組み

世界が直面するさまざまな社会課題を鑑み、2019年に企業成長を通じて取り組むべきSDGs課題を選定しました。「おいしさと安心を徹底追及した食の提供に努め、世界中の人々の健康で楽しい生活に貢献すること」という使命を未来にわたって実現し続けるため、環境対策、社会貢献活動を体系化し、国連が掲げるSDGs課題に取り組んでいます。

地域社会への貢献活動としては、地域コミュニティの活性化や食育活動を通じた味噌喫食機会の創出を目標に掲げて活動しています。

サステナビリティへの取り組み : <https://www.hikarimiso.co.jp/csr/sustainability/>

#### ◆ 大塚地域活動センターについて

大塚地域活動センターは、東京メトロ・茗荷谷駅の近くにある区民施設です。地域の身近な相談事を承る《地域広聴員》を配置しているほか、住民票などを発行する《区民サービスコーナー》、会議室（和室・多目的室）を利用することができます。大塚地域活動センターは、同施設内のオープンスペースを活用し、地域コミュニティ形成のため、地域の大学、企業、住民のノウハウを生かしたイベントを各種実施しています。

大塚地域活動センターオープンスペース : <https://www.city.bunkyo.lg.jp/b011/p006659.html>

＜お客様お問い合わせ先＞

ひかり味噌株式会社 お客様相談室 TEL : 03-5940-8850