

報道関係各位

2017年8月23日  
貝印株式会社  
No. 2017082318

夏休みの自由研究をお助け！  
日本一魚をさばける料理教室主宰 人気料理研究家・高橋善郎さん直伝  
「貝印 1day包丁レッスン」で12名の小学生が  
大人でも難しい「魚さばき」をマスター！

〈日時〉2017年8月22日（火） 11:00～13:00

〈場所〉KaiHouse（貝印本社1階：東京都千代田区岩本町3-9-5）

総合刃物メーカーの貝印株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：遠藤 宏治）は8月22日（火）、CSR活動の一環として、小学生向けの夏休み特別イベント「貝印1day包丁レッスン」を貝印本社1階KaiHouseにて開催いたしました。本イベントは「包丁に関する知識や正しい使い方の習得を通じ、子どもたちに料理を好きになってほしい」という思いを込めて昨年に続いて企画。日本一魚をさばける料理教室「family」主宰の人気料理研究家・高橋善郎さんを講師に、小学生男女12名が大人でも難しいとされる「魚さばき」に挑戦し、終始和やかな雰囲気の中、楽しみながら理解を深めました。



イベントには抽選で選ばれた小学1～4年生の子どもたちが参加し、包丁の部位の名前や使い方といった基礎知識や魚のさばき方のレクチャーを受けた後、アジの三枚おろしに挑戦しました。子どもたちは初めて本格的に使う包丁に悪戦苦闘しながらも、真剣な表情で作業に取り組んでいました。イベントの最後には自分でさばいたアジを盛り付けたちらしずしをみんなで味わい、達成感を分かち合いました。

内容は、貝印のWEBサイト（<http://www.kai-group.com/fun/kids/event/>）からもご覧いただけます。

# 1day包丁体験レッスン ダイジェスト

## ◇包丁について学ぼう

包丁の部分ごとの名前とそれぞれの使い道について学びました。子どもたちは問いかけに元気いっぱいリアクションしながら、興味深そうに耳を傾けていました。

## ◇魚のさばき方を学ぼう

高橋さんのデモンストレーションの後ははいよいよ子ども用包丁で魚さばきに挑戦！

子どもたちは、魚の頭を切り落としたり内臓をとったりする作業に悪戦苦闘しながらも、真剣な表情で作業に取り組みました。

中には、2匹目ともなるとすっかりコツをつかんで自分だけで全行程をやり遂げる子どももいました。

## ◇自分でさばいた魚を食べてみよう

調理体験では、自分でさばいたアジを盛り付けてちらし寿司を完成させました。ちらしずしを保護者の方と一緒に味わい、満足げな表情を浮かべていました。アンケートでは「おうちでも包丁をつかってみたいか」という質問に、参加した12人全員から前向きな回答をいただきました。

保護者様からの声を一部ご紹介させていただきます。

- ・子どもが楽しそうに集中できるなら時間を作って家でも魚をさばいてみようと思った
- ・忙しかったり散らかるのが気になったりして、家ではなかなか魚をおろしたりさせられないのでうれしい企画だった
- ・家で教えようとするといく口も手も出たくなってしまうので、適度な距離で見守られて親子ともに楽しめた
- ・料理に興味を持ついいきっかけになった

子どもたちには、自宅に帰った後も包丁を使って料理をしていただけるよう、名前を入れた子ども用の包丁をプレゼントいたします。

貝印株式会社は今後も刃物を軸に事業を展開し、刃物の知識や正しい使い方の継承につとめてまいります。





### 子ども向け調理器具「リトル・シェフクラブ」商品概要

本格的な調理が楽しめる子ども向け調理器具「リトル・シェフクラブ」シリーズを発売中。子ども向け包丁は、初級用の「刃なし」タイプ、中級用の「ギザ刃」タイプ、上級者向けの「刃付き」タイプの3種類を取りそろえています。子どもの年齢や経験に合わせて、包丁のタイプを選ぶことができ、楽しく安全にお料理をスタートさせるのにピッタリなラインアップです。また、やわらかまな板(スクレッパー付き)、ピーラー(皮むき器)、ステンレス抜き型セット、お玉、あわ立て、ターナー、マッシャーなど、子どもサイズで安全性に配慮したキッチンツールもございます。

<http://www.kai-group.com/store/products/list/725>



### 〈特別講師〉高橋善郎さん(料理研究家 / 日本酒ソムリエ)

神奈川県出身。料理研究家、日本酒ソムリエ。和食料理人の父の影響で、幼少期から料理の基礎を学ぶ。

大学卒業後、大手食品メーカー、IT会社に勤務しながらき酒師、ソムリエ、調理師免許などの資格を取得。祐成陽子クッキングアートセミナーを卒業後、和食料理店の店長を経て独立。和食や日本酒をカジュアルに楽しんでもらうため、2013年12月より和食専門料理教室を主宰。だしのひき方、魚のさばき方等を中心にレクチャーしている。2015年からは農林水産省・JICAの共催事業にも参画し、国内外で日本食・食文化を発信。また、スポーツをこよなく愛し、2016年6月に行われたトライアスロンの大会では年代別準優勝。

「食 × スポーツ」を普及する活動も精力的に行っている。