

報道関係各位

2018年7月25日 貝印株式会社

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」開催 小学生が大人でも難しい“魚のさばき”をマスター！

〈日時〉2018年7月24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7月24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。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招き、小学生男女15名が大人でも難しい「魚のさばき」に挑戦。終始和やかな雰囲気の中、楽しみながら包丁の正しい使い方や魚のさばき方について理解を深めました。



昨今、「包丁の正しい使い方が分からない」という声が増加する中、貝印株式会社は「関孫六」などに代表される、家庭用包丁で国内トップシェアを誇る総合刃物メーカーとして、子どもたちが包丁に関する知識と正しい使い方を身につけて料理を好きになって欲しいという気持ちを含めて、本イベントを企画いたしました。3回目となる今回は、抽選で選ばれた小学2～4年生の子どもたち15名が参加しました。

イベントでははじめに、一風変わった包丁を紹介する簡単なクイズや、包丁の各部位の名称や使い分けなどの基礎知識を学んだ後、高橋先生によるデモンストレーションを実施。子供たちは興味津々な様子で、高橋先生の手元を覗き込んでいました。

その後、ご自身の名前入りの貝印の子供用包丁「ちゅーぼーず! とんとん包丁」がプレゼントされ、待ちに待った表情の子どもたちは早速「MY包丁」を使ってアジの三枚おろしに挑戦。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味わいながら、保護者らと感想を話し合いました。子どもたちから「お家でも魚をさばいてみたい!」との声があがるなど、充実した表情を浮かべていました。

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。
（今年のイベントレポートは8月3日（金）から公開予定）

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んだ後、包丁の種類に関するクイズを行いました。スイカを切るための包丁など、家では見ることのない包丁を目にするとその変わった形に驚いた様子を見せていました。

◇魚のさばき方を学ぼう

クイズの後は実際に高橋先生のお手本を見ながら魚のさばき方を学びました。キッチンに集まった子供たちは興味津々な様子で高橋先生の手元をのぞき込み、次の工程を予想して答えるなど、積極的に学んでいました。高橋先生の見事な包丁さばきに歓声があがる場面もありました。

◇自分で魚をさばいてみよう

デモンストレーションの後はいよいよ自分でアジの三枚おろしに挑戦。頭を切り落としたり、内臓を取り出したりする作業に苦戦しながらも、無事にさばけるとお母さんに自慢げに披露している様子も見られました。中には、2匹目ともなると慣れた様子で次々と工程をこなす子供もいました。

◇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してそれぞれオリジナリティあふれるちらし寿司を作り、保護者の方と一緒に味わいました。お母さんと「おいしいね」と顔を見合わせる場面や、子供同士で楽しくお話する場面も見られました。

保護者様からの声を一部ご紹介させていただきます。

- ・親が教えるよりも素直に聞くので良かったです。
- ・保護者が見学できるため子供の集中する姿を見ることができました。
- ・「今日、アジを買ってきて！」と息子に言われました。
- ・なかなか家では教えられる包丁の取り扱い方を教えていただけて良かったです。

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した。

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。



特別講師

**高橋善郎 (YOSHIRO)**
料理研究家 / トライアスリート

和食料理人である父のもと、幼少期から料理の基礎を学ぶ。大学卒業後は食品メーカーに勤め、日本料理店での店長勤務を経て、フードコーディネーター養成スクールを卒業の後、料理研究家として独立。食に関する資格を多数取得し、素材の持ち味を活かした和食をベースに、エスニックからイタリアン、オーガニックと幅広いジャンルを得意とする。農林水産省・JICAの共催事業にも参画し、自身で動画制作も手掛け、海外に向けて日本食・食文化を発信している。また、スポーツをこよなく愛し、トライアスロンの国内大会では年代別で優勝するほどの実力。2017年のシーズンを通じて世界選手権の出場権を獲得。2018年、オーストラリアゴールドコーストで行われるトライアスロン世界選手権ではエイジグループ日本代表として出場予定。「食 × スポーツ」を普及する活動も精力的に行っている。

子ども向け調理器具商品概要

「ちゅーぼーず! とんとん包丁」 *今回使用した包丁はこちらです



親子で楽しく、コミュニケーション・クッキング!!子供にもできることから手伝えたい。料理を通じて心豊かに育てほしい…。chuboo!は、そんな想いをかなえるキッチンツールです。刃先、アゴの部分は丸みのある形状になっています。お子様にも扱いやすいよう、軽い設計にし、滑りにくいハンドルに仕上げてあります。

<http://www.kai-group.com/store/products/detail/1725>

「リトル・シェフクラブ」



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>



▲名入れ包丁 (例)

【貝印株式会社】

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。現在、生活に密着した刃物を中心とするカミソリ、メンズグルーミング、ツメキリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用など1万アイテムにもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までの一連を行っている総合刃物メーカー。

本社：東京都千代田区岩本町3-9-5 代表取締役社長：遠藤宏治 <http://www.kai-group.com/>