

【さとふるニュースレター】春休みに親子で学ぶ食育イベント 「さとふる親子料理教室」を開催

～牛乳を使用した料理体験で地域酪農を応援、親子 8 組 16 名が参加～

さとふるさと納税ポータルサイト「さとふる」(<https://www.satofull.jp/>)を運営する株式会社さとふる（本社：東京都中央区、代表取締役社長 兼 CEO：藤井 宏明）は、2026 年 3 月 30 日、ABC キッキングスタジオ汐留グラウンドにて、牛乳消費の拡大と地域酪農の応援を目的とした食育イベント「さとふる親子料理教室」を開催しました。当日は、小学生の子どもとその保護者 8 組 16 名が参加し、牛乳を使用した料理体験や酪農家によるトークを通じて、牛乳の魅力や酪農を取り巻く現状について学びました。



TOPIC1

牛乳消費拡大と子どもの栄養課題を背景にイベントを開催

近年、飼料価格の高騰などを背景に酪農経営は厳しさを増しており、乳用牛の飼養戸数（酪農家数）は減少傾向にあります^{※1}。

また、学校給食では牛乳が子どものカルシウム摂取の重要な役割を担っていますが、給食のない長期休暇期間にはカルシウム摂取量が低下する傾向があると報告されています^{※2}。

こうした背景のもと、株式会社さとふるは、農林水産省と一般社団法人 J ミルクが立ち上げた「牛乳でスマイルプロジェクト」に 2022 年より参画し、さとふるを通じた牛乳・乳製品の消費拡大に取り組んでいます。これまでに、牛乳・乳製品の特集ページ (<https://www.satofull.jp/static/special/milk-smile-project.php>) を公開するなど、寄付を通じて地域の酪農や生産者を応援する取り組みを実施しています。

本イベントは、牛乳を「飲む」だけでなく「料理に活用する」体験を通じて、親子が楽しく牛乳の魅力や可能性を学ぶことを目的に開催されました。

※1 出典：農林水産省「畜産統計調査」

※2 出典：一般社団法人 J ミルク ファクトブック

TOPIC2

宮崎県松浦牧場の牛乳を使用した親子料理体験を実施

イベント当日は、宮崎県新富町の酪農家 株式会社松浦牧場の“宮崎のミルク姉さん”が登場し、酪農の現状や牛乳づくりへの想いについて紹介しました。牧場の様子を紹介する映像の上映や、クイズを交えながら牛乳や酪農について楽しく学ぶ時間も設けられ、子どもたちは興味深く耳を傾けていました。



その後、参加者は松浦牧場の牛乳を使用した料理づくりに挑戦。「ミルクカレーうどん」「さつま芋のミルクきんぴら」「いちごミルクプリン」の3品を、保護者と子どもが協力しながら調理しました。

子どもたちは、牛乳を計量カップで慎重に量ったり、鍋の中のうどんを混ぜたりと、真剣な表情で調理に取り組んでいました。保護者と協力しながら声を掛け合う場面も見られ、会場は終始和やかな雰囲気に包まれていました。



料理完成後には参加者全員で記念撮影を行い、その後試食を実施。牛乳のコクやまろやかさを生かした料理を味わいながら、牛乳を「飲む」だけでなく「料理に活用する」新しい楽しみ方を体験しました。本イベントの詳細や、牛乳を使用したレシピはイベントページ (https://www.satofull.jp/static/event/cooking_lesson_milk2026.php) にて公開しています。



牛乳を使用した3品（ミルクカレーうどん・ミルクきんぴら・ミルクプリン）



完成した料理と全員で記念撮影

イベントに登壇された松浦牧場の宮崎のミル姉さんからは、「普段なかなか酪農について知る機会が少ない中で、子どもたちに直接牛乳の魅力や酪農の現場について伝えられる機会はとても貴重だと感じています。

酪農は毎日牛と向き合いながら安定して牛乳を届ける仕事ですが、近年は猛暑の影響や飼料価格の高騰などにより、生産コストが上がる一方で、少子化などを背景に消費が伸びにくい状況もあり、厳しい環境が続いています。特に学校給食がない時期は消費が落ちやすく、今回のような取り組みはとてもありがたいと感じています。

今回のイベントでは、子どもたちが楽しみながら料理に取り組む姿や、牛乳に興味を持ってくれる様子を見ることができ、とても嬉しく思いました。この体験をきっかけに、牛乳をより身近なものとして感じていただき、日常の中で選んでいただける機会が少しでも増えれば嬉しいです。」

といったコメントも寄せられました。



TOPIC3

参加者の声と広がる牛乳活用への関心

イベント終了後のアンケートでは、参加理由として「親子で参加できること」「食育への関心」「生産者の話が聞ける点」などが多く挙げられ、体験型イベントへの関心の高さがうかがえました。

また、参加者からは、親子で料理を楽しめたことや、普段なかなかできない体験ができたことへの満足の声が多く寄せられました。酪農家の話を通じて牛乳や酪農への理解が深まったという声も多く、食育の機会としての価値も感じていただけたことが分かりました。

さらに、「牛乳を料理に使うのは初めてだったが、家でも作ってみたい」「牛乳をもっと消費したい」といった声も多く聞かれ、イベントを通じて牛乳の新たな活用方法への関心の高まりが見られました。

<参加者の声>

■保護者の声

- ▶ 家庭で一緒に料理をする機会がなかなか持てなかったので、親子で料理ができて良かったです。酪農家さんのお話も聞いて、食育にもつながる良い機会になりました。
- ▶ 牛乳を料理に使うのは初めてでしたが、とてもおいしく、家でも作ってみたいと思いました。
- ▶ 酪農について理解が深まり、牛乳をしっかり消費していきたいと感じました。
- ▶ 親子で楽しく参加でき、とても有意義な時間になりました。

■子どもの声

- ▶ 牛乳のカレーうどんがおいしかったです。
- ▶ 料理が楽しくて、もっとやってみたいと思いました。
- ▶ 牛乳を使用した料理がたくさんあることがわかって面白かったです。



今回使用した牛乳は、「さとふる」においてふるさと納税のお礼品として提供されており、イベントを通じて実際に味わうことで、地域産品への関心を促しました。
株式会社さとふるは今後も、ふるさと納税を通じて地域産業の魅力発信や課題解決につながる取り組みを推進し、地域と消費者をつなぐ新たな機会の創出を目指していきます。

<株式会社松浦牧場 お礼品>

Matsuura Milk 2本セット

[宮崎県新富町] 寄付金額：10,500円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1328384

九州生乳販連 生乳品質共励会にて、3年連続優秀賞を受賞した牛乳2本セットです。松浦牧場では、牛乳本来の味を届けるために、牛の環境づくりから加工方法までこだわっています。



参加者へはお土産として松浦牧場の牛乳をプレゼントしました。牛乳を手にした子どもたちからは、「家でも作ってみる！」といった声や、「楽しかった」「また参加したい」といった感想が聞かれ、体験を通じた学びがその場で広がる様子が見られました。



お土産として松浦牧場の牛乳をプレゼント！



宮崎のミル姉さんとの記念撮影も！

■ イベント概要

イベント名：牛乳の魅力再発見で地域の酪農を応援！さとふる親子料理教室

特設サイト：https://www.satofull.jp/static/event/cooking_lesson_milk2026.php

実施日時：2026年3月30日（月）10:30～14:00

実施場所：ABC クッキングスタジオ 汐留グラウンド

（東京都港区東新橋1丁目5-2 汐留シティセンターB2F）

対象：小学生のお子さまとその保護者（さとふる会員限定）8組16名

登壇者：株式会社松浦牧場 宮崎のミルク姉さん・株式会社さとふる 経営戦略室 森伽織

■ 株式会社さとふるについて

株式会社さとふるは、ふるさと納税（自治体への寄付）を通して地域活性化を推進しています。「ふるさとの元気を“フル”にする、ふるさとの魅力が“フル”に集まる ふるさと応援、ふるさと納税ポータルサイト」をコンセプトに、寄付者向けに「さとふる」で寄付先の自治体やお礼品の選定、寄付の申込み、寄付金の支払いなどができるサービスを提供しています。自治体向けには寄付の募集や申込み受け付け、寄付金の収納、お礼品の在庫管理や配送など、ふるさと納税の運営に必要な業務を一括代行するサービスを提供しています。また、ふるさと納税を活用した地域活性化の取り組みを掲載する、地域情報サイト「ふるさとこづち」（<https://www.satofull.jp/koduchi/>）を運営しています。

以上

- この報道発表資料に記載されている会社名および製品・サービス名は、各社の登録商標または商標です。
- この報道発表資料に記載されている内容、製品、仕様、問い合わせ先およびその他の情報は、発表日時点のものです。これらの情報は予告なしに変更される場合があります。

【本件に関する問い合わせ先】

<お客さまから>

さとふるサポートセンター E-mail：ask@satofull.co.jp

Tel：0570-048-325 受付時間：午前10時～午後5時（土・日曜日、祝日、年末年始を除く）