



## NEWS RELEASE

## 私立開智小学校で「かつお節特別授業」を実施！ ～ かつお節の魅力、鰹節屋として取り組む SDGs について講義 ～

ヤマキ株式会社(本社:愛媛県伊予市 代表取締役社長:城戸善浩 以下 ヤマキ)は、2023年6月22日(木)・29日(木)に私立開智小学校(埼玉県)の3年生を対象とした『かつお節特別授業』を実施したことをお知らせします。

114名の児童が、「かつお節の魅力」やヤマキが鰹節屋として取り組んでいる「かつお節におけるSDGs」について学びました。



ヤマキは、日本の伝統食材であるかつお節のおいしさや魅力を知ってもらいたいという思いから、2012年より一般社団法人日本文化教育推進機構(代表理事:田代 綾)内のかつおぶし食育研究会に協賛し、小学校を始めとした教育機関での食育授業を実施しています。これまでに500校以上、約4万人の児童・生徒に「かつお節のいいところ」を伝えてまいりました。

開智小学校においては、3年生で「調べる」「作る」「食べる」といった様々な体験を通じて食に親しむ探究授業を実施しています。そのカリキュラムの一環として、ヤマキは2020年より毎年かつお節について学ぶ場を提供しています。

4回目となる今回は、2日間にかけてかつお節の基礎～応用までを学ぶプログラムを実施。1日目は、ヤマキが制作に協力した食育授業用の「かつおぶしテキスト」を用いて、かつお節について学ぶ調べ学習やかつお節削り体験を行いました。2日目にはヤマキ社員が講師としてオンライン登壇し、かつお節におけるSDGsやかつお節の栄養、料理に加えることでもたらされる驚きの効果について授業をしました。

### ■特別授業の概要

日時 : 2023年6月22日(木)・6月29日(木)

参加者 : 私立 開智小学校 3年生 114名

登壇者 : ヤマキ社員 2名 ※社員登壇は29日のみ

内容 : 1日目(6月22日)

- ・かつお節について学ぼう(カツオとかつお節について、かつお節ができるまで 等)
- ・かつお節削り体験

2日目(6月29日)

1. かつお節とSDGs
2. かつお節のいいところ
3. かつお節で自由研究

## ■授業の様子



### 1日目(6月22日)

かつお節の香りや堅さ、出来るまでの工程を知り、みなさん驚きの表情を浮かべていました。また、授業の後半ではかつお節の削り体験を実施。堅さに苦戦しながらも一生懸命かつお節を削る子どもたちの様子が見受けられました。

### 2日目(6月29日)

かつお節の製造からだし取りまでのSDGs やかつお節を加えることでもたらされる3つの効果、かつお節を使った自由研究テーマについて説明。これまで学んできたSDGsと結び付けながら真剣にメモをとる姿や、野菜の苦味が和らぐ効果に驚く子どもたちの様子が見受けられ、「切った頭・煮汁・だしがら、全て利用できるカツオってすごい」「ピーマンやゴーヤにかけて好き嫌いをなくしたい」といった感想が聞かれました。

## ■今後について

ヤマキは、かつお節の価値・魅力を広める活動の一環として、今後も小学校を始めとした教育機関と連携し、食育授業を積極的に行ってまいります。

### ■かつお節の魅力を広める「ヤマキ かつお節プラス®」

生活者の皆さまにかつお節の価値や魅力を広める活動、「ヤマキ かつお節プラス®」を実施しています。

かつお節を“プラス”することで、生活がちょっと“プラス”になる情報をお届けしています。

「ヤマキ かつお節プラス®」WEB サイト：<https://www.yamaki.co.jp/katsuobushi-plus/>



ヤマキは、「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」として鰹節とだしを通じて、「おいしさ」と「健康」、そして「食文化の継承・食資源の持続性確保」に貢献してまいります。

<https://www.yamaki.co.jp>