



## NEWS RELEASE

## 私立開智小学校で「かつお節特別授業」を実施！ ～かつお節のおいしさや魅力、SDGsの取り組みについて講義～

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、2024年6月20日(木)・27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』を実施しました。

今年は113名の児童が、かつお節のおいしさや魅力、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たくさんの人に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」(\*)を通じて、食育授業の実施に協力しています。これまでに小学校をはじめとした教育機関で550校以上、約45,000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おり、今年で5回目の実施となります。

※「かつおぶし削り体験プロジェクト」の実施や「だしの飲み比べ体験」等を通して、かつおぶしの“だし”や“うま味”についての理解を深めることを目的に発足された研究会。

### ■特別授業の概要

日時 : 2024年6月20日(木)・6月27日(木)

参加者 : 私立開智小学校3年生 113名

登壇者 : ヤマキ社員 2名 ※社員登壇は27日のみ

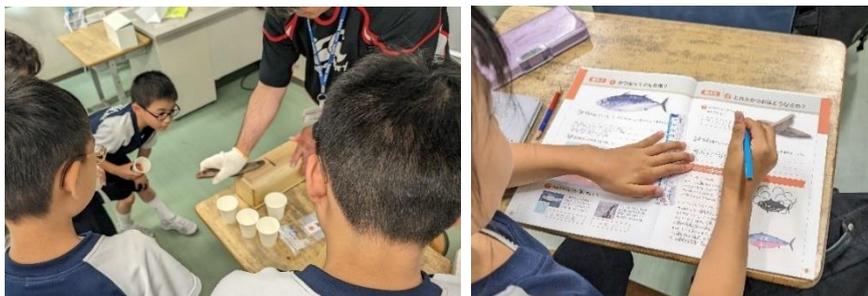
内容 : 1日目(6月20日)

- ・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27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

## ■当日の様子



### 〈実際に授業を受けた児童の感想〉

- ・かつおぶしが、SDGsと繋がっていることに驚きました。今度から、かつおぶしをきれいに残さず食べたいです。
- ・今日の話で今までも好きだったかつおぶしが、もっと好きになりました。

### 〈授業を行ったヤマキ社員の感想〉

授業中、熱心に耳を傾け、質問にも積極的に参加してくれた子供たちの姿が印象的でした。子供たちのこれからの生活に少しでも多くかつお節が登場し、おいしい笑顔を見せてくれることを願っています。

## ■かつお節テキストについて

『かつお節特別授業』で使用するテキストは、ヤマキが協力し、「かつおぶし食育研究会」によって制作された、書き込み可能な学習テキストです。「知ろう」「やってみよう」「調べよう」「だし、かつおぶしレシピ」の4つのパートに分かれており、二次元バーコードを使用して、かつお節の作り方から削り方、かつお節を使った日本各地の料理を紹介する「かつおぶしマップ」、かつお節・だしを使用したレシピまで、これ1冊でかつお節について詳しく学ぶことができる内容になっています。



## ■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、今後も教育機関と連携し、食育授業を継続して行っています。

## ■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/katsuo-bushi-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>