

## NEWS RELEASE

# 愛媛県伊予市で「かつおぶしワークショップ」を実施！ ～削り体験などを通じて、かつお節・だしのおいしさや魅力を学ぶ～

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12月21日(土)に愛媛県伊予市在住の児童と保護者を対象とした『かぞくでたのしむ かつおぶしワークショップ in 伊予』を実施しました。



### ■実施背景

ヤマキは、2024年1月に長期経営ビジョン「YAMAKI Vision 2035」を策定し、2035年までに目指す姿を「世界の鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」に設定しました。そして、そのために実現すべきヤマキ CSV(共有価値創造)のテーマとして、「体の健康」「地球の健康」「心の健康」への貢献を掲げており、「心の健康」については節・だし文化の日本国内での継承と、海外普及に取り組んでいます。

この一環として、ヤマキは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」<sup>(※)</sup>と協力し、食育活動を行っています。本ワークショップは、ヤマキの本社が所在する愛媛県伊予市の方々に、かつお節・だしの価値や魅力を体感していただくことを目的としており、「かつおぶし食育研究会」主催、「伊予市」「伊予市教育委員会」後援のもと行いました。今年度は2023年に続き2回目の実施となります。

※ かつお節削りや飲み比べなどの体験を通して、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。

ワークショップ当日は、合計78名が参加し、かつお節の削り体験や味噌湯の飲み比べ(かつお節あり・なし)などを通じて、かつお節・だしのおいしさや魅力を家族でたのしく学びました。

### ■ワークショップ概要

- 日時 : 2024年12月21日(土)  
場所 : IYO 夢みらい館(愛媛県伊予市)  
参加者 : 愛媛県伊予市在住の年長～小学6年生の児童とその保護者 78名  
主催 : かつお節食育研究会  
後援 : 伊予市・伊予市教育委員会・ヤマキ株式会社  
内容 : かつお節削り体験  
味噌湯飲み比べ体験(かつお節あり・なしの比較)  
ぬいぐるみや紙芝居などを使ったかつお節講座(かつお節とSDGs・かつお節クイズなど)

## ■当日の様子



### 〈参加者の感想〉

・伊予市といえば「かつお節」というイメージがあるのに、どうやってできているのか疑問に思うこともありませんでした。今回話を聞き、体験したことで、よりかつお節を好きになりました。子どもにもかつお節を深く知ってもらうきっかけになったのではないかと思います。

・かつお節を削るのは、初めはうまくできなかつたけど、だんだんうまくできるようになったので嬉しかったです。

・味噌湯の飲み比べ体験でかつお節を入れた時の味がすごくおいしかったです。

## ■ヤマキの食育活動について

ヤマキは、2012年より「かつおぶし食育研究会」と協力し、食育活動を行っています。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人に「かつお節のいいところ」を伝えてまいりました。今後もかつお節の価値や魅力を広めるため、取り組みを続けてまいります。

### ■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>