2025 年 7 月 25 日
ヤマキ株式会社

NEWS RELEASE

削りたてのかつお節はどんな味？
ヤマキ、開智小学校で“五感で学ぶ”食育授業を 6 年連続開催

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、2025 年 6 月 20 日（金）と 26 日（木）の 2 日間、埼玉県の私立開智小学校にて、3 年生 112 名を対象とした「かつお節特別授業」を実施しました。

この取り組みは、2020 年から毎年継続している教育支援活動です。日本の食文化の継承と SDGs（持続可能な開発目標）の実践を結び付け、子どもたちには、かつお節の削り体験や社員による講義などを通して、伝統食材「かつお節」のおいしさや魅力、そしてサステナビリティ（持続可能性）との関わりを五感で学ぶ機会を提供しています。

開智小学校では、3 年生が「調べる」「作る」「食べる」といった多様な活動に取り組み、食への関心を深める探究授業を行っています。本プログラムもそのカリキュラムの一部として実施されています。授業に参加した児童からは、「かつお節のことをたくさん知って、もっと好きになった」「かつお節が SDGs に関係しているなんて知らなかった」といった感想が寄せられています。この体験型授業は、かつお節への理解や興味が深まる授業として、毎年高い評価をいただいており、今年で 6 回目の実施となりました。

■特別授業の概要

日時　：2025 年 6 月 20 日（金）・6 月 26 日（木）
参加者：私立開智小学校 3 年生　112 名
登壇者：ヤマキ社員 2 名　※社員登壇は 26 日のみ
内容　：1 日目（6 月 20 日）　かつお節の基礎知識と体験型授業
・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 など）
・かつお節削り体験
2 日目（6 月 26 日）　ヤマキ社員による特別授業
・かつお節と SDGs
・かつお節のいいところ
・かつお節で自由研究

■授業の様子

授業は 2 日間にわたって実施されました。1 日目はかつお節の製造工程について学び、実際にかつお節を削る体験を行いました。削ったかつお節の色や形、香りなどを観察し、味わうことで、五感を使ってかつお節の魅力を体感しました。2 日目はヤマキ社員がオンラインで登壇し、「かつお節と SDGs」などをテーマに、子どもたちの素朴な疑問に応える双方向型の授業を実施しました。「かつお節はなぜ薄く削るのか」「削り方の違いによって使い方の違いがあるか」など、さまざまな質問が飛び交い、食への関心や探究心が育まれる学びの場となりました。

〈参加した児童の感想〉
・「かつお節が宝石みたいに硬いって本当？」と思っていたけど、本当に硬くてびっくりした。
・いろいろな工夫によって、かつお節ができているということがわかった。
・かつお節は和食に欠かせないものだと知った。

■ヤマキの食育活動について

ヤマキは、2024 年 1 月に長期経営ビジョン「YAMAKI Vision 2035」を策定し、「世界の鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」になることを目指しています。その実現に向けたヤマキ 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、なかでも「心の健康」への貢献として、節・だし文化の国内での継承と、海外への普及に取り組んでいます。

その一環として、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」(※)と連携し、食育活動を継続的に展開しています。これまでに小学校をはじめとした教育機関で 600 校以上、約 47,000 人に「かつお節のいいところ」を伝えてきました。

※　かつおぶし削りやだしの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。

■かつお節の魅力を広める「ヤマキ　かつお節プラス®」

ヤマキでは、生活者の皆さまにかつお節の価値や魅力を広める活動として、
「ヤマキ　かつお節プラス®」を展開しています。
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