

NEWS RELEASE

ヤマキ、『こどもオレンジページ』と初コラボ！ “かつお節”を五感で学ぶ親子向け体験イベントを開催 ～夏休みの自由研究にも役立つ WEB コンテンツも公開～

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 8 月 10 日(日)に、親子で「食」を楽しむためのメディア『こどもオレンジページ』とともに、五感で学ぶ体験イベント「見て、削って、味わって♪すごいぞ! かつお節～Supported by ヤマキ～」を開催しました。また、イベントと連動し、『こどもオレンジページ net』にてかつお節をテーマにした WEB コンテンツを公開したことをお知らせします。本イベント及び WEB コンテンツの公開は、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[®]」の一環として実施したものです。



削りたてのかつお節に思わず笑顔。初めての体験が「食」を学ぶきっかけに

ヤマキでは、かつお節のおいしさや価値を次世代に伝えていくことを目指し、2021 年より「ヤマキ かつお節プラス[®]」の活動を通じて、かつお節の魅力を幅広く発信しています。これまでに、豆知識や使い方のヒント、自由研究に役立つ企画など、生活者に向けた多様なコンテンツを開発し、雑誌や WEB といったメディアを活用し情報発信を行ってきました。

今回は、親子で「食」を楽しむためのメディア『こどもオレンジページ』とともに、かつお節を「知る・体験する・実践する」までを一貫して支援する新しい取り組みを実施しました。『こどもオレンジページ』との取り組みは今回が初めてとなり、体験イベントと家庭で実践できる WEB コンテンツを組み合わせ、親子での学びをより身近なものとして広げていくことを目指しています。

本イベントでは、かつお節を「見て・削って・味わう」五感で学ぶ体験を通じて、楽しみながらかつお節の魅力を学べるプログラムを提供しました。ご家庭での食卓に活かせるだけでなく、夏休みの自由研究としても活用いただけるよう、イベントと連動したコンテンツを、『こどもオレンジページ net』にて公開しています。

■イベント概要

日時 : 2025 年 8 月 10 日(日)11:00～13:00/14:30～16:30 の 2 部制
場所 : コトラボ阿佐ヶ谷
対象 : 小学生のお子様と保護者 15 組 30 名(前半 7 組 14 名・後半 8 組 16 名)
プログラム : かつお節の製造工程・種類を学ぶ講義、かつお節削り体験、
かつおだしのうま味を体験(味噌湯と、味噌湯+かつお節の飲み比べ)、
みないきぬこ先生による料理実習、試食

■イベントの様子

当日は、総勢 15 組 30 名の親子が参加。

まずは、かつお節の基礎を学んでもらった後、かつお節削り体験に挑戦。初めての体験に夢中になって取り組む様子が見られ、かつお節を身近に感じていただくきっかけとなりました。続いて、かつお節のうま味を知る飲み比べ体験や、料理研究家・みないきぬこ先生の指導のもと、「徳一番[®]花かつお」や「氷熟[®]マイルド削り」を使った 3 品の料理づくりを親子で体験。香りやうま味を実感しながら、かつお節の奥深さを楽しむ時間となりました。参加者からは、「初めて削ったので楽しかった」「いろいろな大きさ・薄さに削ることができることがわかった」「かつお節を入れた料理がこんなにおいしくなるとは思わなかった」「かつお節ができるまでを知れて勉強になった」「料理の幅が広がって楽しかった」といった声が寄せられ、かつお節への理解や興味が深まる機会となりました。



(左) 料理研究家・みないきぬこ先生(右側)と一緒にかつお節やだしを活かした料理づくりを体験。
(右) 家庭でも再現できるレシピは参加者から大好評。



ヤマキ商品を使った 3 品のメニューを調理。かつお節の豊かな香りと深い味わいが、いつもの家庭料理をぐっと引き立てます。

(ヤマキ担当者からのコメント)

かつお節を削る体験を親子で一緒にできる場合は、未来の食文化を守る上で大切です。参加したお子さんから「削りが一番楽しかった!」「もっと削りたい!」「おいしい!」などと感想をたくさんいただきました。『こどもオレンジページ』と協力することで体験と発信を一体化し、かつお節を普段の料理にプラスするきっかけを作ることができました。

(『こどもオレンジページ』編集長からのコメント)

イベントでは、夢中になってかつお節を削る子どもたちや、親子で協力して作った料理を食べる笑顔が印象的でした。自分で削ったかつお節を味わう貴重な体験は、参加者の記憶に残ったはずです。かつお節を使ったメニューで普段食べない野菜が食べられたとの声もあり、具にも調味料にもなるその魅力を改めて実感しました。

■『こどもオレンジページ net』でもかつお節を楽しく学べるコンテンツを公開中！

『こどもオレンジページ net』では、今回のイベントと連動した記事を公開しています。かつお節の基礎知識や種類のほか、料理研究家・みないきぬこ先生とお子さまによる削り体験や、かつおだしのうま味を味わう様子を紹介。

さらに、かつお節やだしを使ったおにぎりや味噌汁などのレシピも紹介されており、ご家庭で実践しながら魅力に触れていただけます。記事の最後には、8月10日に開催したイベントの様子や参加者の感想も掲載されています。

『こどもオレンジページ net』記事 URL:

<https://www.orangepage.net/kodomop/yamaki2025/136671/>



■みないきぬこ先生 プロフィール

女子栄養大学卒業後、料理研究家・枝元なほみ氏のアシスタントを務め、独立。TV や雑誌、書籍で活躍中。母校・女子栄養大学で非常勤講師も務め、後輩の育成にも力を入れている。2児の母として提案する子どももよろこぶ料理やお菓子のレシピにもファンが多い。



撮影／宗田育子

■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>