

NEWS RELEASE

ヤマキ、武庫川女子大学との取り組みを通して だしの新たな価値創出へ ～“和食×他国の食文化”のフュージョン料理開発を始動～

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、武庫川女子大学(本部:兵庫県西宮市)と連携し、同大学の授業内で産学連携によるメニュー開発の取り組みを開始しました。本取り組みは、同大学食物栄養科学部食創造科学科の3年生が2026年度に実施するメニュー開発教育プログラムにおいて、「和食×他国の食文化を融合させたフュージョン料理」をテーマとして、かつお節・だしを活用した新しいメニューの開発に取り組むものです。その一環として、2026年5月23日に、ヤマキ社員によるかつお節およびだしに関する講義を実施しました。講義では、製造工程やうま味、商品の特性、機能性などの基礎知識を学ぶとともに、削り体験やだしの試飲を行い、理解を深めました。



■取り組み背景

ヤマキは、長期経営ビジョン「YAMAKI Vision 2035」において、「世界の鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」の実現を掲げ、和食の枠を超えたかつお節・だしの価値創造に取り組んでいます。食の多様化やグローバル化が進む中で、従来の和食用途にとどまらない新たな活用の可能性を広げていく必要性を感じています。

このような環境において、若い世代の感性や発想を取り入れることは、かつお節・だしの可能性をさらに広げるうえで重要であると考えています。

今回の取り組みは、武庫川女子大学が実施する「メニュー企画開発論」の授業の一環として、「和食×他国の食文化を融合させたフュージョン料理」をテーマに、学生がメニュー考案を行うものです。食の専門教育を受ける学生とともにメニュー開発を行うことで、新たな発想や組み合わせを取り入れ、かつお節・だしの新たな活用方法を創出することを目的としています。また、生活者に近い視点を取り入れた価値提案にもつなげていきます。

さらに、本プログラムは、かつお節・だし文化の次世代への継承と発展に寄与する取り組みとして位置付けています。

■プログラム・講義概要

プログラムについて

本プログラムでは、世界各地の食文化と日本の食材や料理を組み合わせながら、かつお節・だしの新たな活用方法を検討します。前期は、新しいメニューアイデアの創出。後期はレシピとしての具体化を行い、味や再現性などの観点からブラッシュアップを進めます。

5月23日に実施した講義では、基礎知識の習得に加え、削りたての香りや素材による味の違いを体感することで、メニュー開発に向けた理解を深めました。学生からは、かつお節の味や香りの違いに対する気づきや、レシピ発想の広がりにつながったという声が寄せられています。



武庫川女子大学 中央キャンパス

講義について

今回の講義は、基礎知識を学ぶ「講義パート」と、五感を使って体験する「体験パート」の2部構成で実施しました。

- 日時 : 2026年5月23日(土) 9:00~10:30
場所 : 武庫川女子大学 食考房(兵庫県西宮市)
参加者数 : 武庫川女子大学 食物栄養科学部 食創造科学科
3年生 44名
登壇者 : ヤマキ社員 4名
内容 : 講義パート「かつお節・だしの基礎知識」
体験パート「かつお節削り体験」
「だしの飲み比べ・かつお節商品の比較」



講義パート: かつお節・だしに関する講義の様子



体験パート:
(左) 削りたてのかつお節やだしの試飲を通じて、香りや味を体感する学生
(右) 削り器を使ってかつお節削りに挑戦する学生

講義や体験(削り体験・試飲・比較)を通じて、
かつお節やだしに対する興味・関心はどのように変化しましたか?

大幅に関心が高まった	39人 (88.6%)
ある程度関心が高まった	5人 (11.4%)
変わらない	0人 (0%)
やや関心が薄れた	0人 (0%)
全く関心がなくなった	0人 (0%)

アンケート:
講義・体験後のかつお節やだしに対する興味・関心の変化

講師コメント

武庫川女子大学 食物栄養科学部 食創造科学科 鈴木靖志教授



学生たちが生き生きと楽しそうにかつお節削り体験をする姿を見て、これこそが学びの原点だと感じました。楽しい気持ちで能動的に学ぶことは、印象に残りやすく学習効果を大きく高めます。この実体験で得た知的好奇心を、今後の「食創造」における新たな価値づくりの原動力にしてほしいと期待しています。

武庫川女子大学食物栄養科学部 食創造科学科 森京子特任教授



今回の講義で、学生がかつお節を自ら削り、削りたてならではの香り立つ風味や繊細な質感を体感することができました。普段使用しているパックのかつお節とは異なる魅力に触れられたことは、学生にとって大きな学びになったと感じています。また、だしの試飲を通じて、うま味や、素材・製法による違いを実感でき、かつお節・だしへの理解を深める貴重な機会となりました。将来の食を担う学生たちには、日本の伝統的な食文化を大切にしながら、新しい料理表現へと発展させ、世界へ継承・発信して欲しいと期待しています。

■今後の展望

今後は、学生によるアイデアをもとに試作・検証を重ね、レシピとしての完成度を高めていきます。その成果は、2027年にヤマキのウェブサイトを通じて公開し、生活者に向けた具体的な提案として展開する予定です。

本取り組みにより、かつお節・だしの新たな魅力を生活者に伝えるとともに、若年層との接点拡大や活用シーンの拡張につなげていきます。

ヤマキは今後も、次世代との協働を通じて得られた知見をもとに、かつお節・だしの価値向上と国内外への発信に取り組んでまいります。

■武庫川女子大学について

武庫川女子大学は、兵庫県西宮市に本部を置く総合大学です。1939年に創設された学校法人武庫川学院を母体とし、1949年に大学として開学しました。食創造科学科は2020年に食物栄養科学部の中に新設された学科で、食産業界にイノベーションを起こす人材の育成に取り組んでいます。

■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>