

NEWS RELEASE

夏休みの自宅学習にも！親子で楽しく学ぶ「かつお節の秘密」 ～ヤマキ、『読売 KODOMO 新聞』で食育企画を展開～

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、夏休みの自由研究や家庭での食育に役立つ企画として、かつお節をテーマにしたクイズと手軽に取り組める体験コンテンツを、読売新聞社が発行する小学生向け新聞『読売 KODOMO 新聞』の 2026 年 7 月 23 日(木)号に掲載します。

本企画は、かつお節の価値や魅力を伝える活動「ヤマキ かつお節プラス[®]」の一環として実施するもので、親子で楽しみながら学び、日本の食文化やうま味への理解を深めていただくことを目的としています。



※画像はイメージです。

■制作の背景

夏休みは、子どもたちが自由研究や自主学習などを通じて新しい知識に触れる機会が増える一方で、テーマ選びに悩むご家庭も少なくありません。農林水産省の「食育に関する意識調査」では、食育に関心があると回答した人が 79.1% に上るなど、家庭での食育への関心は高まっています^(※1)。

ヤマキは、日々の食卓で親しまれているかつお節やだしが、子どもたちにとって日本の食文化やうま味を学ぶ身近な教材になると考えています。その考えのもと、2021 年から「ヤマキ かつお節プラス[®]」にて、体験や学びを通じてかつお節の価値や魅力を伝える活動を続けてきました。

今回で 2 回目となる『読売 KODOMO 新聞』との取り組みでは、クイズや実験を通じて、子どもたちが楽しみながらかつお節について学び、家庭での会話や食への関心を育むきっかけを提供します。また、自由研究のテーマとしても活用いただける内容となっています。

※1 農林水産省「食育に関する意識調査」(令和8年3月)

■紙面内容 クイズと体験で楽しく学ぶ「教えて！かつお節の秘密！」

紙面では、かつお節の基礎知識や豆知識を学べるクイズに加え、「うま味」を体験できる実験企画を掲載しています。知識を得るだけでなく、実際に体験することで理解を深められる内容となっており、夏休みの自由研究にも活用いただけます。

①かつお節の基礎知識

かつお節とは何か、その歴史や役割について紹介します。お好み焼きや冷奴のトッピングだけでなく、だしとしても、和食を支える重要な食材であることや、奈良時代にまでさかのぼる歴史、主な産地などを分かりやすく解説しています。

②かつお節クイズ

かつお節の製造期間やうま味成分などに関する全4問のクイズを掲載しています。問題は、公式HP「ヤマキ かつお節プラス®」内コンテンツ「かつお節大百科」をもとに作成しており、鰹節屋・だし屋として培ってきた知見を活かしています。家族や友達に話したくなるような豆知識を楽しみながら学べます。

かつお節大百科：<https://www.yamaki.co.jp/katsuobushi-plus/special/katsuobushidaihyakka/>



③実験「みそ湯」でうま味を体験

かつお節を使った料理の代表格である「みそ汁」を題材に、みそをお湯でといたみそ湯を使い、かつお節を入れる前と後で飲み比べる実験を紹介しています。かつお節からだしが出ることで、香りや味わいの変化をご家庭で手軽に体験でき、だしやうま味への理解を深めることができます。

発行日：2026年7月23日(木)号 20ページ

■『読売 KODOMO 新聞』とは

『読売 KODOMO 新聞』は、読売新聞社が発行する小学生向けの週刊新聞です。最新ニュースをはじめ、科学・社会・文化などを、わかりやすく楽しく学べる構成が特長で、発行部数は小学生向け媒体として国内最大(※2)を誇ります。親子で一緒に読む読者も多く、家庭内での会話や学びのきっかけを広げる新聞です。

※2 日本 ABC 協会「新聞発行社レポート 2025 年 6 月」

■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、

「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>