報道関係者各位

2026 年 11 月 17 日
ヤマキ株式会社

NEWS RELEASE

11月24日は「鰹節の日」！親子で学び、味わい、家庭へつなぐ ヤマキ、『こどもオレンジページ』と体験型食育イベントを開催

～かつお節のおいしさを学び、家庭で楽しむきっかけに～

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、11 月 24 日の「鰹節の日」に向け、親子でかつお節の魅力に触れ、おいしさや活用方法を楽しく学べる『こどもオレンジページ』との連携による体験型食育イベント「親子で削って、味わって！五感で楽しむ　かつお節＆かつおだし　～Supported by　ヤマキ～」を 2026 年 11 月 7 日（土）に開催しました。

また、11 月 17 日（火）より、『こどもオレンジページ net』にて、かつお節の基礎知識やかつおだしのとり方、家庭で楽しめるレシピ 3 品を紹介する WEB コンテンツ「親子で味わう！かつお節・かつおだしのおいしさ」を公開します。



11 月 7 日に開催した体験型食育イベントの様子

■実施背景

11 月 24 日は、「いい（11）ふ（2）し（4）」の語呂合わせに由来する、ヤマキが制定した「鰹節の日」です。この記念日には、かつお節の魅力やおいしさ、上手な使い方をより多くの方に知ってもらいたいという思いが込められています。

ヤマキでは、2021 年よりCSV活動「ヤマキ　かつお節プラス®」を通じて、かつお節のおいしさや魅力、和食文化を支える価値を発信するとともに、次世代への継承にも取り組んでいます。

昨年からは『こどもオレンジページ』と連携し、親子でかつお節について学び、体験する機会を提供しています。今年は「鰹節の日」に合わせ、かつお節に触れる体験と家庭で実践できるレシピの紹介を通じて、日々の食卓でもかつお節に親しむきっかけづくりを行いました。

■かつお節の魅力を五感で体験！イベント当日の様子

2026 年 11 月 7 日（土）、東京・阿佐ヶ谷の「コトラボ阿佐ヶ谷」にて、親子向け体験型食育イベント「親子で削って、味わって！五感で楽しむ　かつお節＆かつおだし　～Supported by　ヤマキ～」を開催しました。イベントでは、かつお節の製造工程や種類について学ぶ講義をはじめ、かつお節の削り体験やかつおだしの有無によるみそ湯の飲み比べを実施。さらに料理研究家みないきぬこ先生による料理デモンストレーションと親子調理実習を通じて、かつお節やかつおだしのおいしさや活用方法を学んでいただきました。

イベント概要

日時	：	2026 年 11 月 7 日（土）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 計 16 組 32 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、 かつおだしの有無によるみそ湯の飲み比べ、 みないきぬこ先生による料理デモンストレーション・親子料理実習、試食

イベントに参加した親子の様子

イベントでは、初めてかつお節を削る子どもたちもおり、かつお節の硬さや削る難しさを感じながらも、楽しそうに挑戦する姿が見られました。参加した子どもたちからは、「かつお節を作るにはたくさんの工程があるんだなと思いました」「学校では煮干しからだしをとるけれど、かつお節からのだしのとり方は知らなかったので、友達に自慢したいです」など、新しい発見を楽しむ声が寄せられました。

また、料理づくりでは、「炊き込みご飯がおいしくて、おかわりしたくなった」「また家で作りたい」といった感想もあり、かつお節やかつおだしのおいしさを味わいながら、親子で楽しい時間を過ごしました。



親子でかつお節削りに挑戦！





かつお節について学びながら、料理づくりを楽しんでいただきました。

（ヤマキ担当者からのコメント）

普段からお好み焼きや冷奴にかけて食べているかつお節ですが、製造工程を知ったり、節を実際に削ったりする機会は多くありません。こうした体験を通じて、かつお節の魅力を直接感じていただくことは大切だと考えています。

参加したお子さんから「かつお節を削れたことが楽しかった！」「食べ比べてみたら同じかつお節でも全然違った！」などと感想をたくさんいただけました。『こどもオレンジページ』と連携することで学びと体験を一体的にお届けすることができました。今回の経験が、かつお節をより身近に感じ、日々の食卓で活用するきっかけになればと思っております。

（『こどもオレンジページ』編集長からのコメント）

かつお節が魚からできているという知識はあれど、実際に荒節や枯節に触れたことはないという子がほとんど。今回のイベントで、子どもたちが初めてのかつお節削り体験に夢中になる姿や、自分で削ったかつお節を味わい思わず笑顔になる様子が印象的でした。「コク」「うま味」という言葉でかつお節の味を表現する頼もしい小学生たちに、親子でいっしょに作る料理の楽しさも実感してもらえたようで、スタッフ側も幸せな気持ちになりました。

■かつお節をもっと身近に！『こどもオレンジページ net』でおいしさや魅力を楽しく学べる記事を公開

11 月 24 日の「鰹節の日」に向けて、11 月 17 日（火）より『こどもオレンジページ net』にて、「親子で味わう！ かつお節・かつおだしのおいしさ」を公開します。記事では、かつお節の種類や削り方による違いといった基礎知識をはじめ、基本のかつおだしのとり方を分かりやすく紹介しています。また、イベントの様子や参加した親子の感想、かつお節やかつおだしを活用したオリジナルメニュー3 品も掲載し、ご家庭でも楽しみながら学べる内容になっています。

『こどもオレンジページ net』記事 URL：
https://www.orangepage.net/kodomop/yamaki2026/315037/



■みないきぬこ先生考案！かつお節・かつおだしを活用したオリジナルメニュー3 品

今回のイベントや WEB コンテンツでは、料理研究家・みないきぬこ先生が監修した、かつお節やかつおだしのおいしさを生かしたメニュー3 品を紹介しています。レシピでは、ヤマキのかつお節商品である「氷熟®マイルド削り 1.5g×12P」と「徳一番®花かつお 70g」を使用。料理にかつお節を加える手軽なアレンジから、かつおだしの活用まで、家庭でも気軽に楽しめるメニューとなっています。

① おかかタルタルをのせたチキンソテー

いつものタルタルソースにかつお節を混ぜるだけで、コクとうま味をプラス。香ばしく焼いたチキンと相性がよく、ソースは肉や魚のほか、温野菜などにも活用できます。

② かつおだし香るたたき長いものみそ汁

かつおだしの豊かな風味を生かしたみそ汁。長いもを袋に入れてめん棒でたたくなど、子どももお手伝いしやすい調理方法を紹介しています。

③ かつおだしで炊く秋の炊き込みご飯

かつおだしのうま味が、お米や具材にしみ込んだ炊き込みご飯。炊飯器で手軽に調理でき、冷めてもおいしいため、おにぎりにもおすすめです。


おかかタルタルをのせたチキンソテー


かつおだし香るたたき長いものみそ汁


かつおだしで炊く秋の炊き込みご飯

<u>みないきぬこ先生 プロフィール</u>

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

■鰹節の日とは

11 月 24 日はヤマキが制定した「鰹節の日」です。”いい（11）ふ（2）し（4）＝いい節”の語呂合わせに由来しており、「かつお節の魅力やおいしさ、上手な使い方などをもっと多くの人に知ってもらいたい」という思いから制定しました（一般社団法人 日本記念日協会に認定・登録）。

■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