

【4月6日『塩むすびの日』記念イベントレポート】
「プロが教えるおいしい塩むすび教室」
～新学期は塩むすびで元気に！塩本来のおいしさを体感～

株式会社天塩（本社:東京都新宿区、代表取締役社長:鈴木 恵）は、4月6日の「天塩 塩むすびの日」に先駆け、4月1日（金）に服部栄養専門学校（東京・渋谷）にて親子参加型のオンラインイベント『「プロが教えるおいしい塩むすび教室」～新学期は塩むすびで元気に！塩本来のおいしさを体感～』を開催しました。本イベントには、親子100組が参加しました。

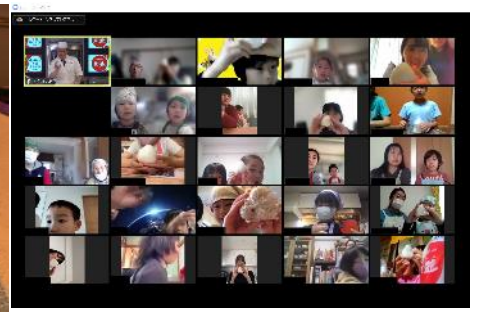


服部栄養料理研究会の服部津貴子会長のご挨拶でイベントはスタート。その後、天塩の河本より、塩の作り方や種類、塩に含まれるマグネシウムやカルシウムなどのミネラル成分について、紙芝居でクイズを交えながら説明していきました。続いて、食育インストラクター増子雅代先生より、きゅうりとお塩で簡単に作ることができる即席漬けのレクチャーがありました。



また、海水から土鍋で塩をつくるデモンストレーションも行いました。土鍋で時間をかけて海水を煮詰めていくと、塩の結晶がだんだんと大きくなり、キラキラと光る様子に、子どもたちは興味深々の様子でした。また、最後に完成した塩を一枚田先生が味見する場面も。「お塩の甘味を感じる。ミネラルのりがさが、塩の味の奥深さを作り、おいしい」と感想をいただきました。





そしてよいよメインイベント、服部栄養専門学校一枚田清行先生による「おいしい塩むすび教室」パートです。美味しい塩むすびを作るときに必要な塩の量や、おむすびとおにぎりの違い、三角、丸、俵型などの握りを子どもたちに伝授していきました。

画面を見ながらのおむすびの作りでしたが、「上手にはじめて三角に作れた！」「手にご飯がいっぱいついた！」など、子どもたちは楽しみながら学んでいきました。一枚田先生の「上手に出来た人！」の呼びかけを合図に、美味しそうな塩むすびが画面にたくさん映りました。完成した塩むすびを、参加者みんなと一緒にいただきます。その後、一枚田先生による、塩むすびと一緒に食べたいお料理3品を紹介しました。普段見ることができないプロの技にお子様よりも一緒に参加してくださったお母様達から「すごい！キレイ！」などの声が聞こえていました。

■「天塩 塩むすびの日」について

赤穂化成グループの株式会社天塩は、日本人の和食文化を象徴し、塩本来のおいしさを味わうことができる“塩むすび”を多くの人に味わっていただくのを目的として、4月の「し」と塩むすびの「し」、6日の「む」と「むすび」の「む」の語呂あわせから4月6日を「天塩 塩むすびの日」に制定、日本記念日協会に認定されました。

■ 塩むすびを作って応募しよう！「あましおちゃんのお祝い弁当グランプリ」キャンペーン

現在、天塩オリジナルキャラクター「あましおちゃん」と仲間たちのキャラ弁、またはイメージカラー（赤・白・緑）のお弁当を作ってSNSに投稿して頂いた方から選考で6名様に、「お弁当作りが楽しくなる豪華賞品詰め合わせ」をプレゼントするキャンペーンを実施中です。塩むすびの入ったお弁当で、ぜひふるってご応募ください。



キャンペーンサイト <https://www.amashio.co.jp/pr/amashiochan-kyaraben/>

『#あましおちゃん弁当』イメージ



▽あましおちゃんおにぎり



あましおちゃんキャラ弁の作り方：<https://www.amashio.co.jp/pr/kyaraben-onepoint/>

あましおちゃんプロフィール



- ・身長：71.1cm/体重：5.0kg
- ・性格：普段はそっけないけど、実はやさしい。
- ・趣味：料理

日本遺産にも認定された「塩の国」、播州赤穂で生まれた塩の精。ほんのり甘くて、素材の味を引き出す天塩のことが大好き。“にがり”を差す「差塩製法（さしおせいほう）」を習得し、塩作りの腕前は職人レベル！

公式サイト：<https://www.amashio.co.jp/amashiochan/>
公式Twitter：https://twitter.com/ako_amashio

「あましおちゃん」の仲間たち（一部抜粋）



塩むすびくん

「おむすびはありのままの姿がいちばん！」
というのが信条。けど、実はパリパリの海苔にあこがれているらしい。



きゅうりくん

食べると「ポリポリ」、いい音がするよ。
これは「シャッキリ」系のはくさいくんには出せない音なんだな♪

〈「赤穂の天塩」商品概要〉

①江戸時代から続けてきた、海の旨みを感じられる塩

塩のまち赤穂で江戸時代から続いている赤穂伝統の差塩（さしお）製法を継承し、にがりを含んだ塩カドの無いまろやかな塩に仕上げています。

②おむすび・お漬物・普段使いの料理塩に適しています。

にがりを含んだあら塩なので、食材に密着しやすく、浸透力、発酵促進に優れています。また、食材の良さを引き立て、お料理の味を深めます。おむすびは米の旨みを濃く感じ、きゅうりはポリポリ。梅干しは皮が破れにくくて水上がりが良いので料理塩に適しています。



- ・お求めは、全国のスーパーで。
- ・天塩ブランドサイト：

<https://www.amashio.co.jp/products/brandsite/amashio>

〈株式会社天塩について〉

社名：株式会社天塩 本社所在地：東京都新宿区百人町2-24-9 アマシオビル
HP：<https://www.amashio.co.jp/>