



<報道関係各位>
イベントレポート

2016年8月8日
貝印株式会社
2016080814

夏休みの自由研究にそのまま活用できる、お子さま向け特別レッスン！
はじめて包丁の使い方を学ぶ小学生に向けた

1day包丁体験レッスン「リトルシェフ包丁クラブ」を開催

【開催日】 : 2016年8月6日（土）
【会場】 : 貝印株式会社1階 Kai House（東京都千代田区岩本町3-9-5 K.A.Iビル）
【開催時間】 : 11:00~13:00



総合刃物メーカーとして、創業以来108年にわたり刃物技術を培ってきた貝印株式会社は、お子さまが初めて包丁に触れる機会や料理を通じた親子のコミュニケーションの機会の創出、そして包丁に関する知識や正しい使い方の継承を目的として、小学生を対象とした夏休みの特別包丁体験レッスン「リトルシェフ包丁クラブ」を、2016年8月6日（土）に、貝印本社1階Kai Houseにて開催いたしました。

レッスンでは、一般社団法人日本キッズ食育協会理事の爲我井（ためがい）あゆみさんを講師としてお迎えし、事前に募集した小学校2～4年生のお子さまを対象に、包丁ができるまでの過程や包丁の種類・用途を学ぶレッスン、正しい包丁の持ち方や使い方を学ぶ実習を行いました。さらに、参加したお子さま自ら、ちらし寿司の具材カットや盛り付けに挑戦。実際に料理を保護者の分も含めて2人分作り上げて、保護者の方と一緒に試食をしました。

レッスンに参加した子どもたちは、講師の爲我井さんの説明に真剣に耳を傾け、時折元気よく返事をしていました。また、包丁を使った調理実習では、「包丁を使うのはドキドキするけどおもしろい！」「みじん切りは難しかった。でも上手にできた！」と楽しそうに具材をカットし、笑顔で調理に取り組んでいました。さらに、イベントの最後には、レッスンで学んだ内容や体験したことをまとめた自由研究シートを作成。各々、自由研究シートを完成させ、「色々な切り方を学んだので家でも挑戦してみたい！」と子どもたちは大喜びでした。

本レッスンの内容は、貝印のWEBサイト「リトルシェフ包丁クラブ」(<http://www.kai-group.com/fun/kids/>)からもご覧いただけます。今回ご参加いただけなかったお子さまも、保護者の方と一緒にWEBサイトを見ながら包丁について学び、そのまま自由研究に活用できる内容となっています。

開催概要

- ◇名称 : 1day 包丁体験レッスン「リトルシェフ包丁クラブ」
- ◇日時 : 2016年8月6日（土）11:00~13:00
- ◇場所 : 貝印本社1階 Kai House（東京都千代田区岩本町3-9-5 K.A.Iビル）
- ◇講師 : 爲我井あゆみさん（一般社団法人日本キッズ食育協会 チーフトレーナー）
- ◇参加人数 : 13組（小学校2年生～4年生の男女とその保護者）
- ◇WEBサイト: 「リトルシェフ包丁クラブ」<http://www.kai-group.com/fun/kids/>

夏休み特別開催 「リトルシェフ包丁クラブ」ダイジェスト

◆包丁の種類・用途を学ぼう

包丁が作られる過程や、包丁の持ち方、切り方のバリエーションなどの座学を、スクリーンを見ながら学びました。子どもたちは先生の質問に元気に答えたり、「包丁の種類がいっぱいあって包丁は大事なんだなと思った」と、包丁の部位の名前や様々な切り方の名前などに興味津々な様子でした。



◆具材の切り方を実践し、料理を作ってみよう

レクチャーを受けた後は実際に包丁を使って、様々な切り方に挑戦。キュウリを輪切りや半月切りにしたり、ゆで卵をみじん切りにしたりと、子どもたちは初めての包丁体験を四苦八苦しながら楽しんでいました。調理体験では、ちらし寿司とたたききゅうりの即席漬けを作りました。



◆自分で作った料理を食べてみよう

初めて自分で包丁を使って作った料理を、保護者の方と一緒に試食しました。子どもたちは、「大好きなキュウリをいっぱい食べられた」、「ママに自分で作ったものを食べてもらえて嬉しい」と、大満足な様子でした。保護者の方も、「子どもの料理を食べられることができ、なんだか感動しました」「イベントを通して食育の大切さを実感し、有意義な時間でした」と感想を述べていました。



◆自由研究シートを作成してみよう

最後に、学んだ内容や体験したことをまとめて、そのまま夏休みの自由研究として活用できる、自由研究シートを作成。各々、先生とレッスンを振り返りながら、自分だけのオリジナル自由研究シートが完成させていました。覚えてたの食材の切り方や料理のレシピをととても嬉しそうにお母さんやお父さん見せていました。



参考情報

●講師・爲我井(ためがい)あゆみさん プロフィール

日本キッズ食育協会 チーフトレーナー。

幼稚園教諭の経験を生かし、青空キッチンのカリキュラムを作成している。

子どもの発達を促す「食育ドリル」の制作やレッスンメニューのレシピやスタイリング、本部スクールの運営、保育園への食育レッスンやイベント登壇など行っている。



一般社団法人日本キッズ食育協会
理事：爲我井あゆみさん

●子ども向け調理器具「リトル・シェフクラブ」商品概要

本格的な調理が楽しめる子ども向け調理器具「リトル・シェフクラブ」シリーズを発売中。子ども向け包丁は、初級用の「刃なし」タイプ、中級用の「ギザ刃」タイプ、上級者向けの「刃付き」タイプの3種類を取りそろえています。子どもの年齢や経験に合わせて、包丁のタイプを選ぶことができ、楽しく安全にお料理をスタートさせるのにピッタリなラインアップです。また、やわらかまな板(スクレッパー付き)、ピーラー(皮むき器)、ステンレス抜き型セット、お玉、あわ立て、ターナー、マッシャーなど、子どもサイズで安全性に配慮したキッチンツールもご紹介します。



「リトルシェフ・クラブ」包丁
各1,620円(税込)

泡立て
486円(税込)

ピーラー
540円(税込)

【本件に関するお問い合わせ先】

貝印 PR事務局(株式会社サニーサイドアップ内) レモン英美(070-3115-6675) / 岩崎彩加 / 小林 / 三沢
TEL 03-6894-3200 / FAX: 03-5413-3050 / e-mail: kai-group@ssu.co.jp