

## NEWS RELEASE

## ヤマキ、愛媛県宇和島市で体験型講演を実施 ～かつお節とだしの知識を通じて、地域の健康づくりに貢献～

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、2025年5月22日(木)に、宇和島市食生活改善推進協議会が主催する研修会において、地元の食育従事者を対象に、かつお節やだしの価値を伝える体験型講演を実施しました。



ヤマキは、2024年1月に長期経営ビジョン「YAMAKI Vision 2035」を策定し、2035年までに目指す姿を「世界の鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」に設定しました。そして、そのために実現すべきヤマキ GSV(共有価値創造)のテーマとして、「体の健康」「地球の健康」「心の健康」への貢献を掲げており、「心の健康」については節・だし文化の日本国内での継承と、海外普及に取り組んでいます。

その一環として、2012年より一般社団法人日本文化教育推進機構(代表理事:田代 綾)内の「かつおぶし食育研究会」<sup>(※)</sup>と連携し、小学校などの教育機関における食育授業や、食育従事者を対象とした講演を継続的に実施してきました。

本講演も、そうした取り組みの一つであり、当日は地域の健康づくりに携わる宇和島市食生活改善推進協議会の会員および栄養士、計57名が参加。ヤマキ社員が講師として登壇し、長年にわたり研究・発信してきた、かつお節やだしの基礎知識について解説しました。また、かつお節の削り体験や、おいしさの違いを体感するテイスティングなど、視覚・味覚・嗅覚を活かした体験を通じて、参加者は日々の活動に役立つ具体的な知識を得るとともに、かつお節やだしが持つ多様な価値への理解を深めました。

※ かつおぶし削りやだしの飲み比べなどの体験を通して、かつおぶしの“だし”や“うま味”についての理解を深めることを目的に発足された研究会。

### ■講演概要

- 日時 : 2025年5月22日(木)  
主催 : 宇和島市食生活改善推進協議会  
場所 : 宇和島市役所  
対象 : 宇和島市食生活改善推進協議会 会員・栄養士 計57名  
講演内容 : かつお節とは / かつお節・だしの効果  
かつお節削り体験、味噌湯飲み比べ体験(かつお節あり・なしの比較)

## ■当日の様子



### 〈参加者の感想〉

- ・「食育」という子どもたち向けというイメージが強いが、大人にも食育は必要で、食については一生学んでいくものなのだと感じた。
- ・かつお節ができるまでの工程、かつお節の種類、栄養、料理に使う利点などを知ることができ、とても勉強になった。
- ・削りたてのかつお節のだしはとてもおいしかった。改めてだしの良さを実感し、今後も伝えていきたいと感じた。

## ■宇和島市食生活改善推進協議会について

食生活改善推進協議会は、地域住民の食生活改善や郷土料理の継承に取り組んでいる全国規模のボランティア団体です。宇和島市食生活改善推進協議会はその一員として1997年に設立されました。約150名の会員が、行政や各種団体と連携しながら、市民の健康づくりを目的とした食生活の改善活動に取り組んでいます。

## ■ヤマキの食育活動について

ヤマキは、2012年より「かつおぶし食育研究会」と協力し、食育活動を行っています。これまでに小学校をはじめとした教育機関で600校以上、約47,000人に「かつお節のいいところ」を伝えてまいりました。今後もかつお節の価値や魅力を広めるため、取り組みを続けてまいります。

## ■かつお節の魅力を広める「ヤマキ かつお節プラス®」

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>