



NEWS RELEASE

削りたてのかつお節はどんな味？ ヤマキ、開智小学校で“五感で学ぶ”食育授業を 6 年連続開催

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 6 月 20 日(金)と 26 日(木)の 2 日間、埼玉県私立開智小学校にて、3 年生 112 名を対象とした「かつお節特別授業」を実施しました。



この取り組みは、2020 年から毎年継続している教育支援活動です。日本の食文化の継承と SDGs(持続可能な開発目標)の実践を結び付け、子どもたちには、かつお節の削り体験や社員による講義などを通して、伝統食材「かつお節」のおいしさや魅力、そしてサステナビリティ(持続可能性)との関わりを五感で学ぶ機会を提供しています。

開智小学校では、3 年生が「調べる」「作る」「食べる」といった多様な活動に取り組み、食への関心を深める探究授業を行っています。本プログラムもそのカリキュラムの一部として実施されています。授業に参加した児童からは、「かつお節のことをたくさん知って、もっと好きになった」「かつお節が SDGs に関係しているなんて知らなかった」といった感想が寄せられています。この体験型授業は、かつお節への理解や興味が深まる授業として、毎年高い評価をいただいております。今年で 6 回目の実施となりました。

■特別授業の概要

日時 : 2025 年 6 月 20 日(金)・6 月 26 日(木)

参加者 : 私立開智小学校 3 年生 112 名

登壇者 : ヤマキ社員 2 名 ※社員登壇は 26 日のみ

内容 : 1 日目(6 月 20 日) かつお節の基礎知識と体験型授業

- ・かつお節について学ぼう(カツオとかつお節について、かつお節ができるまで など)
- ・かつお節削り体験

2 日目(6 月 26 日) ヤマキ社員による特別授業

- ・かつお節と SDGs
- ・かつお節のいいところ
- ・かつお節で自由研究

■授業の様子

授業は2日間にわたって実施されました。1日目はかつお節の製造工程について学び、実際にかつお節を削る体験を行いました。削ったかつお節の色や形、香りなどを観察し、味わうことで、五感を使ってかつお節の魅力を体感しました。2日目はヤマキ社員がオンラインで登壇し、「かつお節とSDGs」などをテーマに、子どもたちの素朴な疑問に応える双方向型の授業を実施しました。「かつお節はなぜ薄く削るのか」「削り方の違いによって使い方の違いがあるか」など、さまざまな質問が飛び交い、食への関心や探究心が育まれる学びの場となりました。



〈参加した児童の感想〉

- ・「かつお節が宝石みたいに硬いって本当？」と思っていたけど、本当に硬くてびっくりした。
- ・いろいろな工夫によって、かつお節ができているということがわかった。
- ・かつお節は和食に欠かせないものだと知った。

■ヤマキの食育活動について

ヤマキは、2024年1月に長期経営ビジョン「YAMAKI Vision 2035」を策定し、「世界の鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」になることを目指しています。その実現に向けたヤマキ CSV(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、なかでも「心の健康」への貢献として、節・だし文化の国内での継承と、海外への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」[※]と連携し、食育活動を継続的に展開しています。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」を伝えてきました。

※ 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。

■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>