

NEWS RELEASE

受け継がれてきた文化を、次の世代へ ヤマキ、世界文化遺産・富岡製糸場でかつお節ワークショップを実施

世界文化遺産が伝えるものづくり文化と、ユネスコ無形文化遺産「和食」を支えるだし文化。
かつお節削りやだしの飲み比べ体験を通じて、日本が世界に誇る食文化の価値を次世代へ発信

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、2026 年 8 月 1 日(土)、群馬県富岡市が主催する「富岡製糸場サマーワークショップ」に協力し、ユネスコ世界文化遺産／国宝である富岡製糸場「西置繭所」多目的ホールにて「和食のおいしさを学ぼう! かつお節ワークショップ」を実施しました。

今回の取り組みは、日本の近代化を支えたユネスコ世界文化遺産／国宝である富岡製糸場と、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」を支えるかつお節・だし文化を通じて、日本が世界に誇る文化の価値を次世代へつなぐことを目的としたものです。

会場では、かつお節・だしの基礎知識やヤマキの歴史・取り組みを紹介したほか、かつお節削り体験やみそ湯を使っただしの飲み比べを実施しました。子どもから大人まで幅広い世代の来場者に、削りたてのかつお節の香りやだしの味わいを体感いただき、日本の食文化であるかつお節・だしの魅力を次世代へ伝える機会としました。参加者は、かつお節を削り、香りを感じ、だしを味わう体験を通じて、和食のおいしさを支えるだし文化への理解を深めました。

鰹節屋・だし屋、ヤマキ。

Yamaki, the Katsuobushi & Dashi Company.



富岡製糸場(画像提供 富岡市)

■実施背景

ヤマキは、長期経営ビジョン「YAMAKI Vision 2035」において「世界の鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」の実現を掲げています。その実現に向けて、製品を通じた価値提供に加え、日本が誇る食文化であるかつお節・だしの価値や魅力を国内外へ発信し、次世代へつないでいく活動に取り組んでいます。

2013 年にユネスコ無形文化遺産へ登録された「和食」は世界的に認知される一方、食生活や調理習慣の変化により、家庭でかつお節を削ったり、だしを取ったりする機会は少なくなりつつあります。和食文化を未来へつないでいくためには、そのおいしさの源であるかつお節・だし文化を、知識として伝えるだけでなく、実際に体験しながら学べる機会を創出することが重要だと考えています。

富岡製糸場は、日本の近代化を支えた製糸技術や絹文化を世界へ発信してきた象徴的な存在であり、現在は世界文化遺産として、その歴史的価値や文化的意義を次世代へ伝える役割を担っています。

日本のものづくり文化を未来へつなぐ富岡製糸場と、日本の食文化を未来へつなぐヤマキ。両者に共通する「文化を継承する」という想いから、このたび富岡製糸場を舞台にワークショップを実施しました。

また、富岡製糸場には地域の方々をはじめ、全国から幅広い世代の方々が訪れます。歴史と文化を伝えるこの場所において、実際にかつお節を削り、だしを味わう体験を提供することで、日本の食文化であるかつお節・だしを身近に感じていただく機会としました。

■ワークショップ概要

本ワークショップは、富岡製糸場で夏休み期間中に開催された「国宝で楽しもう！ 富岡製糸場サマーワークショップ」のプログラムの一つとして実施しました。子どもから大人まで参加できる体験型プログラムとして、かつお節やだしについて学ぶパネル展示、かつお節削り体験、だしの試飲を行いました。

日時 : 2026 年 8 月 1 日(土)
場所 : 富岡製糸場「西置繭所」多目的ホール(群馬県富岡市)
主催 : 富岡市
後援 : 群馬県(世界遺産センター)
内容 :



富岡製糸場「西置繭所」(画像提供 富岡市)

パネルで学ぶ、かつお節の基礎知識とヤマキの取り組み

パネル展示を通じて、かつお節・だしの基礎知識をはじめ、ヤマキの社史や群馬事業所の概要を紹介しました。

かつお節削り体験・だしの試飲体験

削り器を使って実際にかつお節を削っていただいたほか、みそ湯のみと、みそ湯にかつお節を加えたものを飲み比べていただきました。削りたてのかつお節ならではの豊かな香りや、かつお節を加えることで生まれる味わいの変化を体感いただきました。



かつお節・だしを学ぶパネル展示

■ワークショップの様子

当日は、子どもから大人まで幅広い世代の約 100 名がワークショップに参加しました。会場では、かつお節を削る音や削りたての香りに驚く声が聞かれたほか、だしの飲み比べでは味や香りの違いを楽しむ様子が見られました。初めてかつお節に触れる方や、かつてご家庭でかつお節を削られていた方など、それぞれの参加者が世代を超えてかつお節・だし文化に触れ、その価値を再発見する機会となりました。



幅広い世代の来場者が参加



親子でかつお節削りに挑戦！削りたての風味に感動

<富岡製糸場サマーワークショップ企画担当者コメント>

世界文化遺産・国宝である富岡製糸場をユニークベニューとして、かつお節・だしの魅力を体験いただけたことを大変うれしく思います。当日は、会場いっぱいに漂うだしの香りとヤマキスタッフの笑顔に包まれながら、親子で日本の食文化に触れていただく姿が印象的でした。

富岡市 世界遺産観光部 富岡製糸場課 岸 良一 様

■富岡製糸場について

富岡製糸場は、1872年に明治政府が日本の近代化のためにフランス人技師の指導のもとで設立した模範器械製糸場です。政府は生糸の品質改善・生産向上と、技術指導者を育成し、近代製糸技術を国内に広めるため、洋式の繰糸器械を備えた官営の模範工場をつくることを決めました。あれから150年の時を経た現在でも、ほぼ設立当時の姿のまま、その威容を誇っています。富岡製糸場は「富岡製糸場と絹産業遺産群」として2014年に世界文化遺産に登録されました。

■富岡製糸場サマーワークショップについて

「国宝で楽しもう！富岡製糸場サマーワークショップ」は、富岡市が主催し、群馬県（世界遺産センター）が後援する体験イベントです。2026年7月25日（土）から8月31日（月）まで、富岡製糸場「西置繭所」多目的ホールにて開催され、繭を使った工作やフランス文化体験、和食のおいしさを学ぶかつお節ワークショップなど、富岡製糸場の歴史や文化に触れられる多様なプログラムが実施されています。

「国宝で楽しもう！富岡製糸場サマーワークショップ」詳細ページ：https://www.tomioka-silk.jp/_event/detail/id=7865

■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>