

NEWS RELEASE

ヤマキ、夏休みの学びと食育体験を提供 ～愛媛・群馬で「かつおぶしワークショップ」を継続開催～

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、2026 年 8 月、愛媛県伊予市および群馬県みなかみ町において、地域の子どもたちとその保護者を対象とした「かつおぶしワークショップ」を開催しました。自治体・教育委員会の後援のもと、夏休み期間中の子どもたちに学びと体験の機会を提供するとともに、日本の伝統食材であるかつお節・だしの価値や魅力を次世代へ伝えることを目的として実施したもので、両会場合わせて 96 名が参加しました。なお、伊予市では 4 回目、みなかみ町では 2 回目の開催となります。



■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。その実現に向けた 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」への貢献を推進しており、「心の健康」への取り組みの一つとして、日本の節・だし文化の継承や普及に取り組んでいます。

その一環として、ヤマキは 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」(※1)と連携し、小学校をはじめとする教育機関で継続的な食育活動を実施しています。2026 年 3 月までの累計実施件数は 662 ヶ所、参加者数は 50,734 人にのぼります。

また近年は、子どもたちが学校外で学びや体験を得る機会の充実が社会的な課題となっており、文部科学省も 2026 年 7 月、「長期休業期間中等の学び・体験の充実について(要請)」(※2)を発出しています。こうした中、ヤマキは製造拠点を構える愛媛県伊予市と群馬県みなかみ町において、地域に根差した食育活動を展開し、子どもたちに学びと体験の場を提供しています。

今回のワークショップも、地域の皆さまにかつお節・だしのおいしさや魅力を体感いただくとともに、次世代へ節・だし文化を継承していくことを目的に開催しました。

※1 かつお節削りや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

※2 文部科学省「長期休業期間中等の学び・体験の充実について(要請)」(令和 8 年 7 月 3 日)

■ワークショップ概要

<伊予会場>

日時 : 2026 年 8 月 29 日(土)

場所 : 伊予市児童センター「みんくる」

参加者 : 伊予市内に住む年長～小学 6 年生の児童とその保護者 60 名

主催 : かつおぶし食育研究会

後援 : 伊予市、伊予市教育委員会、ヤマキ株式会社

プログラム : かつお節について学ぶ授業、かつお節削り体験、みそ湯の飲み比べ体験、SDGs の授業 など

<みなかみ会場>

日時 : 2026 年 8 月 5 日(水)

場所 : ヤマキ株式会社 群馬事業所 みなかみ工場

参加者 : みなかみ町やその近くに住む年長～小学 6 年生の児童とその保護者 36 名

主催 : かつおぶし食育研究会

後援 : みなかみ町、みなかみ町教育委員会、ヤマキ株式会社

プログラム : かつお節について学ぶ授業、かつお節削り体験、みそ湯の飲み比べ体験、工場見学 など

■当日の様子

当日は、かつお節について学ぶ授業やかつお節削り体験、みそ湯の飲み比べ(みそ湯のみと、みそ湯にかつお節を加えたもの)など、家族で楽しみながら学べるプログラムを実施しました。

かつお節削り体験では、参加した子どもたちがかつお節の硬さに驚きながらも保護者と協力して削りに挑戦し、削りたてならではの豊かな香りを体感しました。また、みそ湯の飲み比べでは、かつお節を加えることで生まれるだしのうま味や風味の違いを実際に味わいながら学びました。

みなかみ会場では工場見学も実施し、めんつゆの製造工程を紹介しました。普段食卓で親しまれている商品がどのように作られているのかを見学いただくことで、ものづくりへの理解を深める機会となりました。

【伊予会場】



かつお節・だしについて学ぶ授業



親子でかつお節削り体験



みそ湯の飲み比べ体験

<参加したお子さんの声>

・「かつお節のことをたくさん知れて楽しかった。」

・「みそ湯の飲み比べをした時にかつお節を入れるとおいしくなってびっくりしました。」

<参加した保護者の声>

・「子どもと一緒に体験でき、夏休みの良い思い出となりました。かつお節を使ったレシピをもっと知りたくなりました。」

・「かつお節を削ったことが無かったので、経験できて良かったです。子どもにうま味のことを知ってほしかったので、学べて良かったです。」

【みなかみ会場】



姉弟でかつお節削りに挑戦



かつお節の薄さに驚く様子



めんつゆの製造工程を見学

<参加したお子さんの声>

- ・「いつも、あたりまえのように食べていたかつお節がこんなに時間をかけて作られていることにびっくりしました。」
- ・「思っていたより工場で1日に作るめんつゆの量が多くてびっくりした。」

<参加した保護者の声>

- ・「かつお節のことやだしのうま味について子どもに伝えて頂いた貴重な機会でした。近くをよく通りますが、工場見学は初めてで、とても楽しく学びました。みなかみで作られた製品が他県に広く使われていて驚きました。」
- ・「テキスト・動画などを用意していただき、かつお節を作る工程をわかりやすく理解することができました。また、実体験をすること(飲み比べ、かつお節削りなど)で記憶に残りやすい体験になったと思います。」

■ヤマキの食育活動について

ヤマキは、食育授業やワークショップの開催を通じて、かつお節・だしのおいしさや魅力を未来を担う世代へ伝え、日本の節・だし文化の継承につなげています。今後も地域の皆さまや教育機関などと連携しながら、子どもたちが食や日本の伝統文化に興味を持つきっかけとなる体験を提供してまいります。

2026年度は全国で約40校、約3,000人を対象とした食育授業の実施を予定しています。

■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>