2026 年 11 月 20 日
ヤマキ株式会社

NEWS RELEASE

ヤマキ、開智小学校で 7 年連続の食育授業を実施
～かつお節削り体験とオンライン授業で、次世代に和食文化の魅力を伝える～

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、私立開智小学校（埼玉県さいたま市）の 3 年生 111 名を対象に、「かつお節特別授業」を実施しました。

本授業では、「かつお節体験授業」と「かつお節オンライン授業」を 2 回に分けて実施し、かつお節削り体験やだしの飲み比べ、ヤマキ社員との質疑応答を通じて、かつお節や和食文化への理解を深めるとともに、資源の有効活用や環境に配慮した取り組みについて学びました。





食生活の多様化が進む中、日本の伝統的な食文化や食に関する知識・体験を次世代へ継承していくことの重要性が高まっています。また、2026 年 5 月には約 20 年ぶりに食育基本法が改正され、食に関する体験活動の充実や、学校・企業など多様な主体との連携による食育の推進が盛り込まれました。

ヤマキは、日本の伝統食材であるかつお節のおいしさや魅力を次世代に伝え、節・だし文化を継承していくことを目指し、2012 年より「かつおぶし食育研究会」(※)と連携した食育活動を継続しています。2026 年 9 月末時点の累計実施件数は 700 ヵ所超、参加人数は 5 万 3 千人以上にのぼります。

開智小学校では、3 年生が「調べる」「作る」「食べる」といった体験を通じて、食への関心を深める探究授業に取り組んでいます。本授業はその一環として、2020 年から実施しており今年で 7 年連続となります。

※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。

■かつお節特別授業の概要

日時　　：2026 年 10 月 15 日（木）、22 日（木）
参加者　：私立開智小学校 3 年生　111 名（5 クラス）
登壇者　：ヤマキ社員 2 名（10 月 22 日のみ）
内容　　：10 月 15 日（木）　1 回目：かつお節体験授業
・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

10 月 22 日（木） 2 回目：ヤマキ社員によるかつお節オンライン授業

・和食とかつお節
・かつお節のいいところ
・かつお節と SDGs
・児童との質疑応答

■授業の様子

10 月 15 日の「かつお節体験授業」では、ヤマキが制作に協力した「かつおぶしテキスト」を活用し、カツオの特徴やかつお節の製造工程について学びました。また、実物のかつお節に触れたり、削る様子を観察したりしたほか、だしの有無によるみそ湯の飲み比べも行いました。児童は、かつお節の硬さや削りたての香り、だしによる味わいの違いを体感し、日本の食文化を支える食材としての役割について学びました。

10 月 22 日の「かつお節オンライン授業」では、ヤマキ社員がオンラインで登壇し、「和食とかつお節」「かつお節のいいところ」「かつお節と SDGs」をテーマに授業を行いました。かつお節が野菜の苦みを和らげる効果や、資源の有効活用、環境に配慮した漁業の取り組みなどを紹介したほか、事前授業で児童 11 チームから寄せられた質問に回答しました。授業中にも新たな質問が寄せられ、児童が積極的に学びを深めようとする姿が見られました。



かつお節の硬さにびっくり



教員と一緒にかつお節削りに挑戦



だしのうま味を体感

＜参加した児童の感想＞

・かつお節を作るのに、こんなに時間がかかっているとは思っていなかったので、勉強になりました。
・カツオ（かつお節）ってすごいと思いました。
・かつお節がお祝いや出産、結婚式などの記念にも使われることがわかりました。

＜参加した教員の感想＞

・子どもたちが「食材の裏側にある努力」や「和食文化の奥深さ」に主体的に気づく姿が多く見られました。
・インターネットで検索するだけでは得られない、「疑問に対し、プロから直接説明してもらい、理解を深める」という貴重な探究体験となりました。今回の学びを糧に、今後も和食をはじめとした「食」について、児童とともに探究を続けてまいります。

■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」への貢献を掲げています。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、学校や地域社会との連携による食育活動を継続的に展開しています。これまで、かつお節やだしの魅力、日本の食文化、持続可能な社会づくりについて伝えてきました。今後も食育活動の推進を通じて、日本の食文化の継承に取り組んでまいります。

■かつお節の魅力を広める「ヤマキ　かつお節プラス®」

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