

**東海漬物の食育活動  
豊橋市内中学校にて「ぬか漬教室」を実施  
～豊橋商工会議所「ビジネスパーク 2018 秋」に協力～**

東海漬物株式会社（所在地：愛知県豊橋市、社長：永井英朗）は、11月14日（水）に、豊橋商工会議所主催の地域の職業人による訪問授業「ビジネスパーク 2018 秋」に参加し、豊橋市立豊岡中学校にて、「ぬか漬教室」を実施いたしました。

「ビジネスパーク」は、地域の子どもたちに地域の職業人が仕事について伝える場であり、豊橋市教育委員会のキャリア教育と進路指導を合わせた「生き方教育」の中核事業として位置づけられています。2008年度から毎年行われている事業で、当社は2014年より参加しております。

「ぬか漬教室」の授業は、当社の漬物機能研究所の所員が講師となり、2年生の受講希望者30名の皆さんに対して行いました。

授業内容は、「ぬか漬作り体験～発酵の世界を体感！」と題し、「ぬか漬」を通して、発酵食品とはどういったものなのか、乳酸菌や酵母などの微生物による発酵がもたらす健康効果などを伝え、試食や実習をすることで、微生物の持つ力を五感で体感し、「ぬか漬」に対する理解を高めてもらいます。

試食は、「熟ぬか床」で漬けられたきゅうりとかぶの手作りぬか漬を食べてもらい、実習は「熟ぬか床（プラ容器入り）1.8kg」を利用して、きゅうりのぬか漬をグループごとに漬けました。

最初は、食べられないぬか漬に顔をしかめたり、ぬか床の独特な香りや手触りに戸惑っている生徒もいましたが、最後には楽しんでいる様子でした。また講義では、ぬか漬に含まれる栄養や乳酸菌の働きについての説明の際、生徒たちがとても真剣に話を聴いていたのが印象的でした。漬けたきゅうりは各自「こつぶキューちゃん」とともにお土産に持ち帰っていただきました。「発酵」や「ぬか漬」について少しでも身近に感じてもらえたのではないかと思います。

これからもこのような活動を通じて、漬物を作る楽しさや漬物の栄養を理解してもらい、伝統食である『漬物』の素晴らしさを伝えていきたいと思っております。



「ビジネスパーク 2018 秋」豊橋市立豊岡中学校での「ぬか漬教室」の様子