

～和食文化国民会議「出前授業」～
常滑市内小学校にて「漬物教室」を実施

【概要】

●和食会議「出前授業」

- ◆内容 : 漬物教室〈漬物講義・ぬか漬実習〉
- ◆日時 : 2019年10月17日(木)
- ◆場所 : 愛知県常滑市立鬼崎南小学校
- ◆対象者 : 小学5年生 4クラス 129名

東海漬物株式会社(所在地:愛知県豊橋市、代表取締役社長:永井英朗)は、一般社団法人和食文化国民会議(略称:和食会議)における次世代に向けた和食に関する「出前授業」に賛同し、常滑市立鬼崎南小学校にて、「漬物教室」を実施いたしました。

「漬物教室」の授業は、当社の漬物機能研究所の所員が講師となり、5年生4クラス129名を対象に、2クラスずつ午前と午後に分かれて授業を行いました。

前半は座学で、漬物の歴史や日本各地の漬物、世界の漬物、ぬか漬の栄養などを学びました。後半は、体験学習で、実際にぬかとぬか床の違いを触って感じたり、ぬか床の作り方を学びました。その後、「熟ぬか床」で漬けたきゅうりのぬか漬を試食し、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、ぬか床の独特な香りに戸惑っている児童もいましたが、最後には楽しんでいる様子でした。漬けたきゅうりは各自「きゅうりのキューちゃん」とともにお土産に持ち帰っていただきました。授業中、「家でもぬか漬を漬けたい。」と話す子どもたちが多くおり、「ぬか漬」などの漬物に対して興味を持ってもらえたようでした。

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。



「和食会議出前授業」常滑市立鬼崎南小学校での「漬物教室」の様子