

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 2017 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 1 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 2017 秋」に参加し、豊橋市立中部中学校にて、「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 38 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様々な効果を伝え、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、当社の「おいしいぬか漬だいこん」と「熟ぬか床」で漬けられたきゅうり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）1.2 kg」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。

ぬか床を初めて見る生徒も多くいましたが、みな楽しそうにぬか漬を漬けていました。漬けたきゅうりは各自ぬか床と一緒に「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。「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考えております。



「ビジネスパーク 2017 秋」豊橋市立中部中学校での「ぬか漬教室」の様子