

**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「春のビジネスパーク 2025」に協力～**

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、6月4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「春のビジネスパーク 2025」に参加し、豊橋市立本郷中学校にて、「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、弊社は2014年より参加しております。

「ぬか漬教室」の授業は、弊社社員が講師となり、2年生の受講希望者40名の皆さんに対して行いました。

授業内容は、「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話した後、「熟発酵ぬか床」で漬けた「きゅうり」の試食をしました。そして、生徒ごとに小分けした「熟発酵ぬか床」を利用して、実際にきゅうりを漬けました。

最初は、ぬか床の手触りなどに戸惑っている生徒もいましたが、全員が楽しんで漬けていました。漬けたきゅうりとぬか床は各自お土産に持ち帰っていただきました。質疑応答の時間では、ぬか床の管理方法、ぬか漬におすすめ＆おすすめしない食材、ぬか床に果物やカニかまぼこは漬けられるのかなど様々な質問があり、興味の高さがうかがえました。「ぬか漬」のことを全く知らない生徒もいましたので、「発酵」や「ぬか漬」について少しでも身近に感じてもらう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。



「春のビジネスパーク 2025」豊橋市立本郷中学校での「ぬか漬教室」の様子