

～和食文化国民会議「出前授業」～ 愛知県名古屋市の庄内小学校にて「漬物教室」を実施

- ◆日 ち : 2025年11月28日(金)
- ◆場 所 : 庄内小学校(愛知県名古屋市西区新福寺町2-5-1)
- ◆対 象 : 小学5年生 104名

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、愛知県名古屋市の庄内小学校にて、5年生3クラス104名を対象に、出前授業「漬物教室」をクラスごとに実施しました。

講師は、東海漬物株式会社の社員が務め、漬物の種類やぬか漬の栄養について説明しました。その後、「熟発酵ぬか床」で漬けたきゅうりのぬか漬を試食してもらうと、子どもたちからは「おいしい!」「おかわりほしい!」といった声が上がり、初めは馴染みの薄かったぬか漬に強い関心を持ってもらえた様子でした。

続いて、いよいよ漬物作り体験です。最初はぬか床の独特な香りや手触りに戸惑う児童もいましたが、すぐに慣れて終始楽しんでくれました。一人ひとりに小分けした「熟発酵ぬか床」を使ってきゅうりを丁寧に漬け込み、自分だけのぬか漬を完成させました。漬けたきゅうりとぬか床は、ご自宅でも手軽にぬか漬を楽しんでいただけるよう、お土産として当社商品「きゅうりのキューちゃん」と一緒に持ち帰っていただきました。

体験後には、「ぬか床に肉や果物や麺は漬けられるの?」「ぬか漬におすすめしない食材は?」「漬物は最長どれくらい保存できる?」など具体的な質問が次々と飛び交いました。給食以外では漬物を食べる機会が少ない児童も多かったようですが、この活発な質疑応答からは、日本の伝統的な発酵食品「ぬか漬」をはじめとする「食」への興味の深さと探求心が伺えました。

今回の食育授業を通して、子どもたちが漬物を作る楽しさ、その栄養、そして日本の伝統食としての漬物の素晴らしさに少しでも触れて、何かを感じ取ってもらえたのであれば幸いです。これからも、こうした体験型の食育活動を継続し、漬物の魅力を丁寧に伝え、健全な食生活を応援していきたいと考えております。



漬物教室の様子