

純日本品質

東海漬物

2025年11月

〈ニュースリリース〉

東海漬物株式会社

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「秋のビジネスパーク 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、11月5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「秋のビジネスパーク 2025」に参加し、豊橋市立石巻中学校にて、「ぬか漬教室」を実施いたしました。

「ビジネスパーク」は、地域のこ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。

この度、「ぬか漬教室」の授業を、2年生の受講希望者37名の皆さんを対象に実施いたしました。講師は、弊社の社員が務めました。

授業では、日本の伝統食「ぬか漬」をテーマに、発酵食品の奥深さを解説いたしました。特に、乳酸菌や酵母などの微生物による発酵のメカニズムと、それがもたらす具体的な健康効果について、身近な例を交えながらわかりやすくお話しいたしました。

座学の後には、当社の風味豊かな「熟発酵ぬか床」で漬けた「きゅうり」を試食いただきました。その後、一人ひとりに小分けした「熟発酵ぬか床」を使って、実際にきゅうりを漬ける実習を行いました。初めてぬか床の独特な香りや手触りに触れ、最初は戸惑いの表情を見せる生徒もいましたが、実習が進むにつれ、皆さん笑顔で楽しんで漬け込みを行っていました。日本の食文化に触れる貴重な機会となったことが伺えます。

また、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「きゅうりのキューチャン」と一緒に持ち帰りました。

質疑応答の時間には、生徒から「ぬか漬の発酵」について深く踏み込んだ熱心な質問が出され、生徒の関心の高さが伺えました。この活動を通じて、「発酵」や「ぬか漬」という伝統食の知恵を、少しでも身近に感じていただけたのではないかと感じております。

当社はこれからもこのような体験型の活動を通じて、漬物を作る楽しさや、漬物が持つ豊かな栄養価を伝え、日本が誇る伝統食『漬物』の素晴らしい未来に繋いでいきたいと考えております。



「秋のビジネスパーク 2025」豊橋市立石巻中学校での「ぬか漬教室」の様子