

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 2016 秋」に協力～

11 月 16 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 2016 秋」に参加し、豊橋市立南部中学校にて、「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研究員が講師となり、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、乳酸菌や酵母などの微生物による発酵がもたらす素晴らしさを伝え、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)1.8 kg」を利用して、実際にきゅうりのぬか漬を漬ける実習を 5～6 人のグループごとで行いました。

ぬか床を初めて見る生徒も多く、最初はぬか床の独特な香りに戸惑っている生徒もいましたが、実際にぬか漬を食べたり、漬けることで、戸惑いも忘れ、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。「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、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。



「ビジネスパーク 2016 秋」豊橋市立南部中学校での「ぬか漬教室」の様子