

～愛知県一宮市 朝日東小学校にて 「漬物教室」を実施

- ◆日時・対象 : 2025年7月9日(水)、9月26日(金)
- ◆場 所 : 朝日東小学校(愛知県一宮市明地字江端8番地)
- ◆対 象 : 小学3年生 43名

愛知県一宮市の朝日東小学校にて、東海漬物株式会社の社員が講師となり、3年生2クラス43名を対象に、出前授業「漬物教室」を2回にわたって実施しました。

■第1回：食の安全と工場の役割

講師を務めた当社社員は、安全で安心な食品を作る工場が果たす役割、多様な人々が協力して一つの製品を作り上げていることを分かりやすく解説しました。また、食中毒防止の観点から、正しい手洗いの重要性を説明しました。

この授業は、子どもたちが「食の安全」への理解を深める貴重な機会となりました。

■第2回：漬物を知る、味わう、作る体験

第2回の授業では、漬物の歴史や種類についての話と、試食、ぬか漬実習を行いました。

試食では、当社商品の「スライス糖しぼり大根」、「ぶち！浅漬 きゅうり漬」、「ぶち！浅漬 白菜漬」の3品を味わってもらいました。初めて漬物を食べる児童も多く、最初は恐る恐る口に運ぶ姿が見られましたが、すぐに「好きな味！」「後を引く酸っぱさがいい」といった喜びの声や、さまざまな感想が飛び交い、漬物への興味が大きく膨らんだ様子でした。

漬物作り体験では、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、にんじん、大根などを漬け込みました。ぬか床の独特な香りに最初は戸惑う児童もいましたが、すぐに慣れて夢中になって野菜を漬けこむ姿が見られました。体験を通じて、食べ物を作る楽しさを感じてもらえたようです。

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、その栄養価、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、こうした食育活動を継続し、未来を担う子どもたちに漬物の魅力と「食」の大切さを丁寧に、そして楽しく伝えてまいります。



第2回漬物教室の様子