

2026 年 6 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「春のビジネスパーク 2026」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：大羽儀周）は、6 月 10 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 2026」に参加し、豊橋市立東陵中学校にて、「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 年より参加しています。

この度、「ぬか漬教室」の授業を、2 年生の受講希望者 32 名の皆さんを対象に実施し、弊社の社員が講師を務めました。

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。ぬか漬特有の香りに慣れていないこともあり、試食の段階では少し戸惑っている生徒の姿も見られました。その後、一人ひとりに小分けしたぬか床を使い、実際にきゅうりを漬ける実習を行いました。最初はにおいを気にして「手で触るの？」とためらう生徒もいましたが、実際にぬか床に触れて作業を進めるうちに徐々に慣れてきたようで、最終的には皆さん楽しんで漬け込みを行っていました。自らの手で作る体験を通じて、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「きゅうりのキューちゃん」と一緒にお持ち帰りいただきました。

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』の素晴らしさを未来に繋いでいきたいと考えております。



「春のビジネスパーク 2026」豊橋市立東陵中学校での「ぬか漬教室」の様子