

～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

- ◆日にち : 2026年6月19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 101名

一般社団法人和食文化国民会議（略称：和食会議）が推進する、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101名を対象に「漬物教室」をクラスごとに実施いたしました。

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、当社の「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！」「もっと食べたい！」といった声上がり、最初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、いよいよ実践的な「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少し戸惑う児童もいましたが、手を動かすうちにすぐ慣れて、終始笑顔での作業となりました。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。

この体験授業の最中、子どもたちからは驚きや好奇心にあふれた様々な声が上がりました。「家に帰ったら、きゅうりを半分にして、片方は夜まで、もう片方は次の日の朝まで漬けて味を比較してみたい！」「と持ち帰った後の楽しみ方を想像して話してくれる児童や、「すいかは漬けられるの？」「鶏肉は漬けられるのかな？」と、ぬか床に漬けられる食材について次々と熱心に質問してくれる児童もあり、教室は大いに盛り上がりました。

当日漬けたきゅうりとぬか床は、ご自宅でも手軽にぬか漬作り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。

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やその栄養、そして日本の伝統的な和食文化としての素晴らしさに触れ、身近に感じてもらう貴重な機会となりました。私たちはこれからも、こうした体験型の食育活動を継続し、漬物の魅力を次世代へ丁寧に伝えながら、豊かで健全な食生活を応援してまいります。



漬物教室の様子