

味噌の魅力子どもたちへ伝える 食育授業をオンラインで2校同時開催

ひかり味噌株式会社(長野県諏訪郡下諏訪町、代表取締役社長林善博、以下 当社)は、和食文化の継承に取り組む和食給食応援団(東京都中央区、合同会社五穀豊穰内)と協力し、2021年9月2日(木)に長野県の飯島町立飯島小学校、飯島町立七久保小学校にて、味噌の魅力を伝える食育授業を実施いたしました。



当社は、日本の伝統食品である味噌のメーカーとして、世界で楽しまれている味噌の魅力をあらためて子どもたちに体験してもらい、日本の伝統的な食文化の継承をサポートしたいと考え、食育授業を毎年実施しています。

5年目となる今回は、当社の飯島グリーン工場近くに位置する、飯島町立飯島小学校と飯島町立七久保小学校の小学2年生を対象に、オンラインで授業を行いました。これまでは、学校に出向いて直接子どもたちと触れ合いながら授業を行っていましたが、コロナ禍のために訪問はせず、オンラインで2校を結び、初の2校同時開催となりました。



食育授業では、全国各地の味噌の種類や歴史、味噌の原料、味噌ができるまでなどをクイズを交えて紹介しました。授業を受けた子どもたちからは、「楽しかったです。味噌汁をいっぱい食べたいです。」「自分で味噌をつくりたいと思いました。」「味噌は美味しくて、健康に良い味噌がいいなと思いました。」「毎日味噌が食べたいと思いました。」など、嬉しい感想をいただきました。

当社は、2019年からSDGsに取り組んでおり、「食育活動を通じた味噌喫食機会の創出」を課題の一つに掲げています。この活動を継続し、目標「3.すべての人に健康と福祉を」「4.質の高い教育をみんなに」の実現に貢献してまいります。

【食育授業 開催概要】

日 時： 2021年9月2日(木)13:55~14:40
対 象： 長野県飯島町立飯島小学校、長野県飯島町立七久保小学校 2年生
主 催： ひかり味噌株式会社

●和食給食応援団について



2014年3月、「和食」文化の継承に意欲をもった和食料理人と大手食品メーカーが農林水産省の元に集結し、設立。現在は、全国約63名の和食料理人と約76の企業が活動に参加。和食料理人が全国各地の小中学校を訪問し、学校栄養職員と連携した和食給食献立の開発や出汁の取り方などの食育授業、和食給食の調理・提供を行う。これらの活動を通じて、学校給食における和食の提供回数を増やし、子どもたちに和食の大切さを伝えている。

●ひかり味噌について

中央アルプスの伏流水が流れる、味噌の醸造に最適な長野県飯島町に工場を構え、厳選した原材料を使用した味噌の製造を行う。自然由来の発酵食品である味噌本来のおいしさをお届けするべく、早くから無添加・オーガニック味噌に着目し、『無添加 円熟こうじみそ』、無添加オーガニック味噌『こだわってます』を主力商品に据える。味噌製造を核としながら、簡便ニーズや食の多様化に合わせた即席みそ汁や春雨・フォースープ、麴づくりの技術を活かした甘酒、塩麴を展開している。2019年からSDGsに取り組み、2030年にオーガニック味噌生産量5,000tを目標に掲げ、サステイナブルな観点を取り入れたおいしく健康的な食生活に貢献する商品をお届けしている。

社 名： ひかり味噌株式会社
設 立： 1951年(昭和26年)2月8日 ※創業1936年(昭和11年)
本 社： 長野県諏訪郡下諏訪町4848-1
売 上： 160億1500万円(2020年9月決算)
H P： <https://www.hikarimiso.co.jp/>
S D G s： <https://www.hikarimiso.co.jp/csr/sdgs/>

<本件に関するお問い合わせ先>
ひかり味噌株式会社 広報室 阿部
TEL: 03-5940-8848(代) Email: info@hikarimiso.co.jp