

～ 学校給食を通じて和食の大切さを伝える ひかり味噌×和食給食応援団 ～

## 栄養教諭・学校栄養職員向け食育セミナーを開催

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、2020年9月29日(火)に八広地域プラザ吾嬬の里(東京都墨田区)にて、味噌と和食の魅力を伝える食育セミナーを開催しました。

HIKARI  MISO ×  和食給食応援団



当社は、日本の伝統食品である味噌のメーカーとして、今や世界で楽しまれている和食と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、2017年より食育授業を実施しています。4年目となる今回は、江東区教育委員会に後援いただき、江東区を中心とした東京都内の栄養教諭・学校栄養職員の方に向けて開催いたしました。新型コロナウイルス対策として、会場に集客せず、オンライン配信を取り入れた結果、北海道、大阪など全国から100名を超える方に参加いただくことができました。

セミナーでは、醸造責任者から味噌の発酵と熟成のメカニズム、味噌の種類による味わいの違いなどを紹介。後半では、7年連続ミシュランガイド2つ星を獲得した「京料理 たか木」の高木一雄氏に登壇いただき、味噌を活用した和食給食献立の調理実演を行いました。



『国産白こしみそ』を使用した  
秋鮭 米粉揚げと大根の野菜みそ田楽

『国産赤こしみそ』を使用した  
小松菜の胡麻味噌和え

『懐石甘みそ』を使用した  
さつま芋と白葱の白みそ仕立 すいとん

献立は、限られた時間内での大量調理に対応でき、時間が経っても美味しく食べられること等が考慮されている。

## 【食育セミナー 開催概要】

日 時： 2020年9月29日(火)  
会 場： 八広地域プラザ吾嬬の里  
東京都墨田区八広4丁目35-17  
参 加 者： 江東区を中心とした東京都内の栄養教諭・学校栄養職員  
(主催)ひかり味噌株式会社 (後援)江東区教育委員会 (運営)和食給食応援団

### ●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、全国約64名の和食料理人と65社の企業が活動に参加している。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和食をテーマにした授業、和食給食の調理・提供の支援を行う。また、学校栄養職員を対象とした調理実演会などで、給食に取り入れやすい和食献立を紹介。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』、オーガニック味噌『こだわってます』を主力商品に据える。有機JASだけでなく、米国のNOP認証、欧州のEU有機認証、また、ハラール認証、コーシャ認証も業界で初めて取得し、日本の伝統発酵食品「MISO」のおいしさを海外へ発信している。主力工場である飯島グリーン工場は、食品安全規格であるBRC認証を国内4番目、業界ではじめて取得。ISO14001を取得し品質や環境対策に関しても先進的に取り組んでいる。

当社は、SDGsへの取り組みの一つに、「味噌喫食機会の創出」を課題に掲げ、食育活動による将来に向けた味噌喫食機会の創出、フードバンクを活用したフードロスの削減と味噌喫食機会の創出を推進しています。



ひかり味噌のSDGsへの取り組み

<https://www.hikarimiso.co.jp/csr/sdgs/>

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： 151億2300万円(2019年9月決算)  
H P： <https://www.hikarimiso.co.jp/csr/society/>

＜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  
メール:info@hikarimiso.co.jp  
ひかり味噌ホームページ <https://www.hikarimiso.co.jp/>