

日本アクセスが乾物授業 今年は大阪でも

卸・商社 セミナー・催し 2022.11.14 12494号 02面



見て、触って、匂いを嗅いで、比べて、乾物を肌で体験

【関西】日本アクセスが毎年、小学校で行っている乾物の食育出前授業を、今年は初めて大阪でも実施した。

同授業は日本の伝統食材である乾物の歴史、製法、魅力を子どもたちに知ってもらうこと、食の大切さ、楽しさを伝えることを目的に、2018年に設立25周年を記念してスタート。昨年までは東京都内の小学校のみを対象に開催していた。

11月10日、大阪府高槻市の川西小学校で5、6年生計3クラス（約70人）の家庭科授業に参加し、同社テーマの乾物と、老舗ヒジキ加工会社の北村物産（三重県伊勢市）によるヒジキの食育授業を行った。

乾物授業では基本的な知識、栄養素や利便性などの魅力を教えるとともに、麩を使ったラスク作り体験や乾物のサンプルを直接手に取って肌で感じてもらうなど、座学と実習を交えた内容で乾物の世界を紹介した。北村物産の北村裕司社長によるヒジキ授業では、ヒジキの歴史や収穫から売場に並ぶまでの過程、おいしいヒジキの見分け方などを説明。伊勢産と韓国産の食べ比べなど、普段機会の少ない貴重な体験を子どもたちに提供した。

同校の松本栄治校長は「当校教員が市教育研究会の家庭科部部長に就いていることもあり、食育を含めた家庭科教育に力を入れており、今回の授業を申し込んだ。教員だけでは準備を含めてこのような授業を行うことができない。非常にありがたい機会」と話す。12月12、13日には大阪府吹田市の千里第二小学校で5年生を対象に同様の出前授業を行う予定。（徳永清誠）