

食生活と環境について学ぶ学生に向け 味噌セミナーを開催

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、2022年3月31日(木)に、社外取締役である跡見学園女子大学 石渡尚子教授のゼミ生を対象に、味噌の奥深さを伝えるセミナーを開催し、跡見学園女子大学マネジメント学部生活環境マネジメント学科の4年生8名が参加しました。



食生活を切り口に環境問題や食料問題について学ぶ学生と、下記内容のセミナーを通して意見交換を行いました。

- ① グローバル経営を中心とした経営戦略の紹介
- ② 当社が展開する食育セミナー・授業の紹介
- ③ 事前に各学生が発酵・熟成を進めた仕込み味噌を食べ比べ
- ④ 全国各地の味噌を試食
- ⑤ 新しい味噌の使い方を提案する新商品である「味噌屋のマスターブレンド つける味噌」シリーズを試食

①では具体的なビジネス戦略に触れ、「業界に先駆けて世界的な認証を取得したことで、海外での売上や業績など、どのような影響があったのか」と質問が飛び交いました。②の食育活動では、学生自らも小学生を対象にした食育授業の実施を予定しており、「自分で体験することが何よりも記憶に残って理解しやすいことが実体験として分かった。工夫して授業を行いたい。」などの意気込みをいただきました。③の味噌の食べ比べでは、元は同じ仕込み味噌でも、各自の保管場所や室温などの影響で全く異なる味わいに変化することを体感し、味噌の繊細さや、発酵の奥深さを知り、学びを深めました。

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。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。

<本件に関するお問い合わせ先>

ひかり味噌株式会社 コーポレートマーケティング本部 広報室 TEL: 03-5940-8848(代)