

～ ひかり味噌×和食給食応援団 地元長野のこどもたちに味噌と和食の魅力を伝える ～

和食料理人が給食献立を考案！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、2018年2月27日（火）に工場が立地する長野県上伊那郡飯島町の小学校にて、味噌と和食の魅力を発信する食育セミナーを開催いたします。

HIKARI  MISO ×  和食給食応援団



和食のユネスコ無形文化遺産への登録以降、世界的な和食人気の高まりを受け味噌の輸出量が伸長しています。2017年の輸出量は16,017t^(※1)となり、前年を9%上回る過去最高を記録しました。一方、国内では食の多様化による家庭内の和食離れが進み、和食や味噌を食する機会は年々少なくなっています。そのような背景を受け、日本の伝統食品である味噌のメーカーとして、世界で楽しんでいる和食と味噌の魅力をあらためて日本のこ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、当社工場が立地する長野県上伊那郡飯島町の小学校に食育セミナーを実施することにいたしました。

食育セミナーでは、当社の醸造部長による味噌の発酵の仕組みなどを紐解く味噌セミナー、長野県飯田市の和食料理店「日本料理 柚子元」の料理長である萩原貴幸氏による和食セミナー、さらに萩原氏の献立による和食給食の実食を行い、こどもたちの五感に訴えながら和食と味噌の魅力を伝えます。

(※1) 出典：財務省貿易統計より

【食育セミナー 開催概要】

日 時： 2018年2月27日（火）10：50～13：25
会 場： 飯島町立飯島小学校
〒399-3702 長野県上伊那郡飯島町飯島 2442-23
〈アクセス〉 JR 飯田線飯島駅から徒歩7分

対象者： 小学2年生2クラス 25、26名

スケジュール： 10:50~12:25 ①ひかり味噌株式会社による味噌セミナー
②和食料理人 萩原貴幸氏による和食セミナー
(3時間目と4時間目の授業で実施)
12:25~13:25 ③味噌を使った給食喫食(児童、料理人、ひかり味噌)
※当日 8:15~ 萩原氏が調理員と共に給食調理を行います

●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。

●和食料理人 日本料理 柚木元 萩原貴幸氏 プロフィール

和食給食応援団メンバー。1978年長野県飯田市生まれで、大学卒業後、滋賀県の「招福楼」本店、東京店にて修行。その後、実家の日本料理 柚木元入店。2008年「和 dining 花れ」開店を機に柚木元を継ぐ。2016年6月「日本料理 柚木元」新築移転。



●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上伊那郡飯島町に最新鋭の工場を構え、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べく、早くから無添加・有機味噌に着目。代表商品である『無添加 円熟こうじみそ』は、無添加味噌カテゴリーにおいて販売金額 No.1^(※2)を獲得し市場をけん引。日本の有機 JAS をはじめ、米国の NOP 認証、欧州の EU 有機認証を取得した有機味噌、業界初のハラル認証を取得した味噌・即席みそ汁など、海外の食文化や嗜好を取り入れたオリジナル商品を開発し、日本の伝統食品「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。ISO9001、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。味噌醸造技術と即席みそ汁の加工技術を生かし、ライフスタイルと食生活の変化に合わせ、春雨スープ、スープフォー、雑穀入りスープなども展開。味噌を基軸とした健康な食生活に貢献する商品をお届けしている。

(※2)『無添加 円熟こうじみそ』750g KSP-POS 2016年1月~12月を基に当社集計。減塩商品は除く