

～ ひかり味噌×和食給食応援団 in アメリカンスクール・イン・ジャパン ～

味噌と和食の魅力を伝える 食育授業を実施

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、2019年3月5日(火)にアメリカンスクール・イン・ジャパン(東京都調布市)にて、味噌と和食の魅力を伝える食育授業を実施いたします。

HIKARI  MISO ×  和食給食応援団



世界的な和食や発酵食品への関心の高まりにより、2018年の味噌輸出量は17,009t^(※1)の過去最高を記録しました。国内においても、健康志向の高まりから発酵食品として味噌が再び注目されています。中でも、簡単に食することができる即席みそ汁の市場は、2009年以来9年連続で伸長し、697億円と過去最高を記録しています。^(※2)しかしながら、味噌の生産量は横ばいから微減傾向にあり、味噌を調理して楽しむ機会は減少していると考えています。そのような背景を受け、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、食育授業を毎年実施しています。

3年目となる今回は、1902年に日本初のナショナルスクールとして設立されたアメリカンスクール・イン・ジャパンにて実施いたします。当校には、世界50か国以上の国籍の生徒が在籍しています。今やMISOとして海外のスーパーマーケットでも手軽に手に入れることができる味噌。海外においても身近な食品となりつつある味噌について、味や食し方だけでなく、歴史や種類、味噌ができるまでなどを知っていただく機会を設け、味噌への興味関心を深めていただきたいと考えています。

当校のカフェテリアでは、オーガニック食材のみを使用したメニューを提供しています。現状、和食の提供頻度は低く、味噌汁の提供は年2回程です。当日は、当社が得意とするオーガニック味噌を使った味噌汁を提供し、味噌を五感で体感いただきます。

(※1)出典:財務省貿易統計より

(※2)出典:酒類食品統計月報より



麴の花 無添加オーガニック味噌

【食育セミナー 開催概要】

日 時： 2019年3月5日(火)
会 場： アメリカンスクール・イン・ジャパン
〒182-0031 東京都調布市野水1丁目1-1
対 象 者： ミドルスクール(12歳～14歳)の3クラス 計65名
スケジュール： 9:30～10:15 ①ひかり味噌による食育授業「味噌ができるまで」
11:30～12:10 ②和食ランチ喫食(生徒、ひかり味噌)

●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。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において売れ筋 No.1^(※3)を獲得し市場をけん引。オーガニック味噌『こだわってます』は、有機カテゴリにおいて50%のシェアを誇る^(※4)。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。

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を展開している。2019年には、フィンランド産そら豆を使用した植物性たんぱく質食品『HÄRKIS FINLAND 野菜のそぼろ』をラインナップ。発酵食品の魅力を国内外へ発信すると同時に、オーガニックや植物性たんぱく食品といったサステナブルな観点を取り入れ、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。

(※3)『無添加 円熟こうじみそ』750g KSP-POS 2017年1月～12月を基に当社集計。減塩商品は除く

(※4)KSP-POSを基に当社集計。2017年販売金額シェア

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： 145億3500万円(2018年9月決算)
H P： <https://www.hikarimiso.co.jp/csr/society/>