



## 貝印が提案する夏休み特別企画！ 食品ロスの少ない切り方を SDGs料理研究家と循環型農場で学ぶ！ 「畑で学ぶやさしい切りかた教室」開催

グローバル刃物メーカーの貝印株式会社(本社：東京都千代田区、代表取締役社長兼COO：遠藤 浩彰)は2023年7月26日(水)、小さな子供でも持ちやすく、安心して使えるキッチンツールブランド「リトルシェフクラブ」のリニューアルにともない、小学生のお子様を対象とした包丁教室「畑で学ぶやさしい切りかた教室」をKURKKU FIELDS(千葉県木更津市)にて開催。夏休み中の子供たちが保護者と一緒に、収穫した野菜の調理を通してSDGsについて学びました。



今回のイベントは子供たちの夏休みに合わせた特別企画で、抽選で選ばれた7歳～9歳の子供たち14名が参加しました。貝印が発信している「やさしい切りかた辞典™」をもとに、本来食べられる部分を捨ててしまう過剰除去をはじめとした身の回りのSDGsの課題について学び、一緒に参加した子供たちや保護者の方たちと意見を交換しました。

バスでは参加者のお子様のご家庭で事前に調査した、1日の食品ロスの発表や、SDGs料理研究家のとういんくる星美さんからのクイズを通して、食品ロスやSDGsへの理解を深めました。その後、人と自然が共生するために「エネルギー」や「土」、「水」が循環する仕組みを様々な形で行っているKURKKU FIELDSで、施設担当者から、農場が取り組む循環システムの説明を受けました。木更津周辺で捕獲されたイノシシの骨はただ捨てられるのではなくスープになり、最後には粉碎して鶏のエサになります。実際のイノシシの骨を前に、子供たちは大興奮で骨を囲みじっくりと観察。また、野菜クズを農場の肥料に変えるミズのコンポストでは、興味深そうに箱の中のき込みミズを探していました。



その後場内の畑で野菜を収穫。種類の異なるミニトマトの食べ比べをしたり、収穫の際手に残ったバジルの香りをかいだりしながら、畑での収穫を楽しみました。キッチンへ移動した子供たちへはリトルシェフクラブの包丁がプレゼントされ、そこで包丁のパーツごとの名前や、正しい持ち方、切り方を学び、自分たちで収穫した野菜を過剰除去の少ない切り方で調理しました。切った野菜は餃子とおにぎりの具材として使用され、リトルシェフクラブで新発売された「とびだすおにぎり型」と「はさんでできるぎょうざ型」を用いて親子で一緒に調理し、みんなでおいしくいただきました。

イベントの最後には今回の活動をまとめたレポートの内容を保護者と話したり、マイ包丁で「おうちでも料理をしたい！」との声があがるなど子供たちの笑顔が印象的なイベントとなりました。



## 畑で学ぶやさしい切りかた教室

## ◇SDGsについて学ぶ

自分のお家で1日どれくらいの食品ロスが発生しているのか各自事前に調べてきた内容を発表。自分の生活で捨てられている食べ物や、食べ物を無駄にすることの何が問題なのかなどをクイズを通して学んだほか、どうしたら食べ物を無駄にせずおいしく食べることができるのか、みんなで意見を出し合い、この後の調理に活かしました。



## ◇循環型農場について学ぶ

農場内で出る野菜クズや牛糞から作られる堆肥を使って育てられた野菜の収穫体験を行いました。また、近隣の海で海苔の養殖に使われ、その後破棄されていた蠣の殻についても、農場では貴重なカルシウム源ということで、場内で飼育する鶏のエサや肥料として利用。これまで破棄されていた殻まで、全てを活用するというお話から、施設内だけでなく地域全体で資源が循環し、生き物や野菜を育てる仕組みを学びました。



## ◇包丁の使い方を学ぶ

とういくるさんから包丁の部分ごとの名前と正しい持ち方を学んだ後、やさしい切りかた辞典™に沿った過剰除去の少ない野菜の切り方を学びました。



## ◇自分で収穫した野菜を食べる

切った野菜は餃子とおにぎりの具材として使用され、リトルシェフクラブで新発売された「とびだすおにぎり型」と「はさんでできるぎょうざ型」を用いて調理されました。



とういくる星美さん（坂本星美さん）管理栄養士・SDGs料理研究家

YouTubeでの動画配信に力を入れており、おいしい！を通じて世界に栄養を届け、楽しく食べることについて学べる機会を提供する、子供科学料理教室「ちゃれんじこどもクッキング」が大人気。子供たちが食と栄養のふしぎを学べる、お料理エンタメ動画を配信する。

- ・Instagram: <https://www.instagram.com/hoshimi.nutritionist/>
- ・YouTube: [https://youtube.com/@twinkle\\_hoshimi](https://youtube.com/@twinkle_hoshimi)



## リトルシェフクラブ商品

## ■ 子供用包丁

子供包丁は、本格刃付け・ギザ刃・丸刃(刃なし)と刃付けが異なるので、子供の年齢や成長度に応じてお使いいただけます。子供の手に合った小さめのハンドルでしっかりと握ることができ、刃は、アゴと刃先を丸くした、けがをしにくい形状です。食洗機対応で親の負担を軽減します。

**子供包丁(上級用)**  
**本格刃付け パンダ ブルー**

\*今回使用した包丁はこちらです

価格：  
1,600円(税抜)  
1,760円(税込)

対象年齢：7歳以上


**子供包丁(中級用)**  
**ギザ刃 ウサギ イエロー**

価格：  
1,600円(税抜)  
1,760円(税込)

対象年齢：3歳以上


**子供包丁(初級用)**  
**丸刃 コアラ ラベンダー**

価格：  
1,600円(税抜)  
1,760円(税込)

対象年齢：2歳以上

**とびだすおにぎり型**

1度に2個のおにぎりをつくれます。おにぎりがびよん！とびだす楽しいおにぎり型です。

価格：  
1,000円(税抜)  
1,100円(税込)

対象年齢：3歳以上

**はじめてのまな板**

両面が使って異なるデザインのまな板。包丁の使い方や野菜の切り方がデザインされています。

価格：  
1,100円(税抜)  
1,210円(税込)

対象年齢：2歳以上

**はさんでできるぎょうざ型**

子供と一緒につくりたい料理として人気の餃子。餃子の皮に具材を入れて閉じる作業を簡単に行うことができます。

価格：  
800円(税抜)  
880円(税込)

対象年齢：3歳以上



商品URL：<https://www.kai-group.com/store/products/list/725?hash=d9vn035ss7&pageno=1>

## やさしい切りかた辞典™

ラク家事アドバイザー/料理研究家の島本美由紀先生監修。先生のエコ・食品保存に関するご知見のもと、キャベツやにんじん、ブロッコリー、たまねぎといった野菜を丸ごと美味しく食べられる切り方を動画などでご紹介しています。ついつい過剰に切ったり、剥いたりしてしまう皮や茎の部分も、ムダなく美味しく食べてもらうことを目的としています。

【Webサイト「やさしい切りかた辞典™」】

<https://www.kai-group.com/products/special/hocho/yasashii/>

