

NEWS RELEASE

鰹節屋・だし屋のヤマキと立命館大学が産学連携 かつお節の魅力・価値を伝えるべく研究連携を開始 ～ ヤマキ社員が学生向けに特別講義を実施 ～

ヤマキ株式会社(本社:愛媛県伊予市 代表取締役社長:城戸善浩)は、立命館大学 食マネジメント学部と産学連携し、かつお節の価値・魅力をより分かりやすく生活者のみなさまに訴求するべく、研究連携を開始いたします。



◆実施背景

近年、ライフスタイルの変化により、和食の喫食機会の減少、簡便食品・インスタント商品の増加など食生活にも多種多様な変化が起こっており、食卓におけるかつお節の登場頻度が減少しています。かつお節は、1000年以上前から日本に存在し、だし取りやトッピングなど様々な活用方法があるにも関わらず、その価値はまだ伝わりきっていません。100年以上かつお節と向き合う鰹節屋のヤマキとして、改めてその魅力を広げていくために、今回、調理学を専門とする立命館大学 食マネジメント学部 本田智巳助教と共に研究を実施していくことになりました。

◆実施概要

<かつお節を利用したレシピ設計と嗜好性、栄養性および調理性の評価>

料理あるいは食品へのかつお節の添加と嗜好性、栄養性、および調理性との関連を評価し、かつお節の日常的利用に関する有用性を検討します。

<かつお節を題材とした大学生向け調理教育>

本田助教が担当する「入門演習(※)」の授業にて、かつお節の基本特性、利用方法・嗜好的役割、調味操作について当社社員が講義をしました。さらに、講義内容を踏まえて、「おいしさや健康、調理のしやすさを考えた新しいかつお節の組み合わせの考案」をテーマにした、受講生向けレシピ設計ワークも実施しました。

※食マネジメント学部の基礎的な学びをより具体的に実社会の諸活動と結びつける少人数授業

本研究を通して、かつお節の日常利用の普及と、簡便かつ健康的な食生活の実践と食文化の保護・継承を目指します。

◆学生向け「かつお節特別講義」

本研究の一環として、食マネジメント学部の本田助教が担当する「入門演習」の授業の中で、当社社員が、受講生向けにかつお節に関する特別講義を行いました。

日時	: 2021年5月18日(火)
実施方法	: オンライン
登壇者	: 取締役常務執行役員 小澤 真、商品開発部 次長 藤原佳史
講義内容	: かつお節の生産方法、産地・生産量、かつお節・だしの機能などについてご紹介

講義の様子

日本最古の書物『古事記』にかつお節の原型が登場するといったかつお節のルーツや、「かつお節」と「削り節」の違い、かつお節・だしの機能など、あまり知られていない事実、驚きの表情を見せる学生が多かったです。

講義の中では「普段何気なく使っているかつお節はどの食品カテゴリにあたるのか」というテーマのもと、「あなたにとってのかつお節」「世の中にとってのかつお節」について考えるグループワークを実施。学生ならではの柔軟で幅広い意見が多く飛び交い、かつお節に関する理解を深めることができたようでした。

質疑応答では、あまり知られていない意外なかつお節料理、商品開発におけるアイデア出しの方法、持続可能な社会の実現に向けたヤマキの取り組み、日本食文化の発信・継承のための活動などについて、多くの質問をいただき、今回の講義をきっかけに学生のみなさんがかつお節に関心を寄せてくれたことが伺えました。



◆立命館大学 食マネジメント学部について

食の持つ多様な側面を経済学・経営学を基盤として俯瞰的・総合的に学修できる日本で唯一の学部。

マネジメントはもちろん、食の文化的・歴史的な背景、そして自然科学的な知識を修得し、食に関する「マネジメント」「カルチャー」「テクノロジー」の3領域を総合的に学ぶ。実社会の課題に触れる機会が大学内外に用意されており、高度で実践的なスキルを身につけることができる。

その他、国内外に広がるフィールドを活用し、世界の多様な食文化を学び、異なる価値観を受容し尊重できる多文化共生の思考を身につけることもできる。

◆当社概要

社名	: ヤマキ株式会社
本社所在地	: 愛媛県伊予市米湊 1698-6
資本金	: 1億円
設立	: 大正6年(1917年)4月
代表者	: 代表取締役社長 城戸 善浩
事業内容	: 削り節、風味調味料、液体調味料製品の製造・販売
売上高	: 419億円(2021年3月期)
社員数	: 710名(2021年4月現在)