

あましお  
あこう  
4月6日は「天塩 塩むすびの日」！  
(株)天塩と赤穂化成(株)が各地で親子の絆を“むすぶ”イベントを開催  
<イベントレポート>

株式会社天塩（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：鈴木 恵）と、赤穂化成株式会社（本社：兵庫県赤穂市、代表取締役社長：池上 良成）は、4月6日の「天塩 塩むすびの日」に先駆け、2019年4月5日(金)に①「天塩スタジオ東京（東京・新宿区）」、②「新町かぜいろ保育園（群馬・高崎市）」、③「天塩スタジオ赤穂（兵庫・赤穂市）」にて『4月6日「天塩 塩むすびの日」記念イベント』を開催いたしました。



①天塩スタジオ東京



②新町かぜいろ保育園（群馬・高崎市）



③天塩スタジオ赤穂

### ①天塩スタジオ東京の様子

天塩スタジオ（東京・新宿区）で開催されたイベントでは、海水から塩ができるまでを学ぶデジタル紙芝居「塩と体の不思議」の読み聞かせや、服部栄養専門学校 日本料理主任教授の一枚田清行先生が、美味しい塩むすびの作り方を子どもたちへ伝授する「塩むすび教室」を行いました。また、「大切な人へあげたい、おむすび弁当コンテスト」では、子ども達が装飾や味付けなど試行錯誤したお弁当を参加者みんなで試食して審査を行い、参加者は「上手なおむすび賞」、「ナイスなアイデア賞」、「心に残るメッセージ賞」などを手にしました。



### ②新町かぜいろ保育園の様子

社会福祉法人みどの福祉会 新町かぜいろ保育園（群馬・高崎市）の会場には、年長園児23名と先生3名が参加しました。東京会場同様、デジタル紙芝居の読み聞かせの他、NPO日本食育インストラクター協会講師3名による食育講座、NoRiKoクッキングスタジオの吉田則子先生が美味しい塩むすびの作り方を子どもたちへ伝授する「塩むすび教室」を行いました。



### ③天塩スタジオ赤穂 の様子

天塩スタジオ赤穂（兵庫・赤穂市）のイベントでは『お子様がシェフ！『塩むすび』でおもてなしKIDSレストラン』と題して、シェフの衣装に着替えた子ども達12名が家族のために“塩のフルコース”をテーマにした料理をつくり、ウェイターとして家族のもとへ料理を運び、日ごろの感謝を込めてお母さんお父さんへおもてなしをする姿がありました。

料理は、『KIDSレストラン』プロデューサーでフードデザイナー・調理師の石野 愛（莓ママ）さんが、厳選したお米「アイガモ米」と「赤穂の天塩」を使った「塩むすび」の他、塩レモン唐揚げや塩を使ったスイーツなどをこども達へ直伝しました。

石野さんは、当イベントについて「KIDSレストラン®は、子ども達がだいすきな家族のためにシェフになり、かわいい料理で「感動」と「愛情」を創るエンターテイメントを目指しています。素材や製法にこだわって作られた「天塩」でつくる塩むすびは、天塩がごはんの旨味を一層引き立たせてくれます。KIDSシェフ達が愛を込めてにぎった天塩の塩むすびで家族の絆をむすぶ美味しい一日となったと思います。」とコメントしました。



### ■「天塩 塩むすびの日」について

赤穂化成グループの株式会社天塩は、日本人の和食文化を象徴し、塩本来のおいしさを味わうことができる“塩むすび”を多くの人に味わっていただくのを目的として、4月の「し」と塩むすびの「し」、6日の「む」と「むすび」の「む」の語呂あわせから4月6日を「天塩 塩むすびの日」に制定、日本記念日協会に認定されました。

〈株式会社天塩について〉

社名： 株式会社天塩

本社所在地： 東京都新宿区百人町2-24-9 アマシオビル

ホームページ： <https://www.amashio.co.jp/>

〈赤穂化成株式会社について〉

社名： 赤穂化成株式会社

本社所在地： 兵庫県赤穂市坂越329番地

ホームページ： <https://www.ako-kasei.co.jp/>