

鎌倉市内の小学校にて食の大切さを伝える特別授業を実施 ～多くの子供たちが郷土料理を通じておいしさ・健康・食文化を体験～

日清オイリオグループ株式会社(社長:久野 貴久)は、キッコーマン株式会社(代表取締役社長 CEO:中野 祥三郎)と共同で鎌倉市内の複数の小学校にて、鎌倉の郷土料理「けんちん汁」を通して、子供たちに食の大切さを伝える特別授業を実施しました。



今回の取り組みは、創業から100年以上、日本の食とともに歩んできた2社が、これからも「食」で社会課題に貢献し、新たな100年も豊かな食卓を創造していきたいとの思いから、未来を生きる子供たちの味覚を育むとともに、たくましく生きるため健康の知恵を早期から身に付け、さらに伝統的な食文化を継承していくことを目的としました。

授業では、まず両社の社員が講師となり、鎌倉の郷土料理「けんちん汁」にも欠かせない、しょうゆと食用油のおいしさや健康性についてお伝えしました。続く調理実習では、鎌倉パークホテル「日本料理 和 みなもと」山口副料理長が講師を務め、プロ直伝のレシピでけんちん汁を作りました。子供たちは五感を駆使し、油で野菜を炒める際の香りの変化や、調味料による味と香りの変化、そして豆腐を手でちぎる感触を体験しました。特に、味見をしながら、しょうゆ、みりん、ごま油を入れる過程では、その変化に感嘆の声をあげながら、班ごとに相談して自分たち好みの味つけをしていました。

本取り組みは「総合的な学習の時間」の一環として、2学期も市内の複数の小学校で実施し、より多くの子供たち、さらにはその保護者の皆さまにおいしさ・健康・食文化を伝える機会としてまいります。

けんちん汁とは？

鎌倉の建長寺が発祥とされる精進料理で「けんちょうじ汁」が訛って「けんちん汁」になったと言われています*。野菜を油で炒めてからだし汁で煮込み、しょうゆ、みりん、ごま油で味つけをします。また、ある修行僧がうっかり落としてしまった豆腐を洗って入れたという逸話から、豆腐は手でくずして入れるようになっており、無駄なく食材を使うというSDGsの精神が生きた料理でもあります。

*所説あります

