

広島市立井口明神小学校にて 巻寿司教室、「働くこと」に関する授業を実施

株式会社あじかん（社長：足利 直純 本社：広島市西区）は、広島市立井口明神小学校にて、巻寿司教室と、「働くこと」に関する授業を実施します。

同校では、2019年より、5年生を対象に巻寿司教室を開始し、2022年からは同校からの依頼を受け、6年生へのキャリア授業および卒業前にふさわしい飾り巻（ばらの巻寿司）のつくり方をレクチャーすることとなり、今年も昨年に引き続き実施させていただくこととなりました。あじかんは自社の強みである巻寿司をとおして、地域へのお役立ち、子どもたちへの食育と若年層への巻寿司文化の継承を目的に巻寿司イベントに積極的に取り組んでいます。

実施概要

■開催場所

広島市立 井口明神小学校（〒733-0841 広島市西区井口明神1丁目13-1）

※5年生（2クラス）、6年生（2クラス）を対象



過去の巻寿司教室の様子

■開催日時

	5年生	6年生
日時	2023年1月31日(火)、2月1日(水) ※両日とも、13:30~15:05（巻寿司授業）で開催	2023年2月7日(火)、2月8日(水) ※両日とも、10:30~12:05（キャリア授業）、 13:30~15:05（飾り巻の実習）で開催
内容	巻寿司の歴史や文化、食材の知識、節分の風習を学ぶ授業と基本的な巻寿司の巻き方の実習	①キャリア授業・・・あじかんの仕事内容をとおして「働くこと」を学ぶ ②飾り巻の実習・・・ばら巻の巻き方を実習
場所	家庭科室	①キャリア授業・・・各クラスの教室 ②飾り巻の実習・・・家庭科室

■その他

日本の伝統食文化をさらに多くの方にお伝えするため、**報道機関のみならずからの取材を広く受け付けています。**巻寿司教室当日は、児童やあじかん社員への取材、撮影もお受けしておりますので、ぜひお越しいただければと思います。

《本報道に関するお問い合わせ先》

株式会社あじかん 総務部（担当：鎌田） 【TEL】082-277-2901

その他の巻寿司啓蒙活動

近年の食の多様化、欧米化に伴い、日本古来の食文化が失われつつあり、巻寿司もその一つです。株式会社あじかんは、創業当時より巻寿司具材を製造しており、世界一の巻寿司具材メーカーとして、日本の伝統食である巻寿司を継承することが使命であると考えています。“巻寿司ってオモシロい”を合言葉に、以下の活動を通じて、巻寿司の魅力を発信しています。詳しくは、あじかん MAKIZUSHI 倶楽部（<https://www.ahjikan.co.jp/makizushi/>）のホームページをご覧ください。

巻寿司の日の記念日登録を行いました

節分といえば2月を思い浮かべると思いますが、節分とは季節を分ける日（立春・立夏・立秋・立冬）の前日のことで、“年に4回”あるんです。あじかんではその年4回の節分の日を「巻寿司の日」として記念日登録し、巻寿司の普及に取り組んでいます。それぞれの季節の節分には健康や幸福を祈りながら2023年の恵方（南南東）を向いて巻寿司を食べましょう。



食育授業で子どもたちに巻寿司の魅力を伝えています

2019年より、広島県内の小学校、中学校を対象に巻寿司の歴史やつくり方など、食育授業を実施しています。今後は県内を中心に活動を広げていく予定です。

【今後の実施予定(2023年)】

- ・広島市立井口明神小学校(1月31日、2月1日、7日、8日)
- ・海田東小学校(3月13日、14日、15日)



SNSでタイムリーに巻寿司の情報を発信しています

インスタグラム（あじかん MAKIZUSHI 倶楽部 (@makizushi.club)) にて、巻寿司に関する情報（巻寿司教室の開催の様子や、新たに考案した巻寿司、オススメの喫食場面など）を日々発信しています。また、LINEでは、巻之助くんのオリジナルスタンプを作成するなど、巻之助くんも活動の幅を広げています。



「巻き巻き忍者 巻之助くん」
忍者の隠れ里「巻き巻き村」の見習い忍者の男の子。
まだ見ぬ具材を探す修行の旅をしている。巻き巻き
忍法で世界一おいしい巻寿司をつくるのが夢



巻寿司大使とともに巻寿司文化を盛り上げています

全国各地で任命した『巻寿司大使』(10名)の方とともに、各地で巻寿司の魅力や巻寿司づくりの楽しさを伝えています。昨年には、巻寿司大使とあじかんが考案したオリジナル巻寿司をセッ トにして、一般消費者の方へ販売いたしました。

