

削り節工場見学

平成26年8月7日に福岡市博多区にある、林久右衛門商店さんに工場見学に行きました。林久衛門商店さんは、福岡市の学校給食で使用する「さば節」「かつお節」を製造されている会社です。

給食に使用している材料についてより理解を深めるために工場見学を企画し、快く了解していただきました。

かつお節についての説明を受けている様子



荒節・枯節の比較



かつお節を実際に削る様子



削り節の試食・比較



左から「いわし節」「さば節」「荒節」「枯節」の順で並んでいます。種類による風味や味の違いを学習しました。

参加者の感想より（一部抜粋）

- 給食の鯖節の鯖も熊本（天草・牛深）、長崎（平戸・松浦・九十九島）などでとれていると思うと、とても身近なものだと感じられます。
- 世界遺産に登録された「和食」の土台ともいえる、かつお節のことを知ることができて本当に良かったです。
- 授業や給食日より、試食会で伝えていきたい。
- かつお節を削る体験もさせていただき、かつお節のおいしさを改めて感じました。削るのは、難しかったです。今の家庭では、削ることが少ないと思うので、削って食べる美味しさをもっと世の中に広がっていけば良いなと思います。

今回、工場見学をさせていただき、かつお節のおいしさ、素晴らしさに改めて気づくことができました。「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録され、日本食の基本である「だし」が注目されている一方、家庭ではだしをとる機会が減ってきているのが現状です。

食育研究会では、日本の伝統食である「さば節」や「かつお節」の良さ、おいしさをしっかりと子どもや家庭に伝えていきたいと考えています。