

## 夏休みの自由研究にも役立つ小学生向けのお出汁ワークショップ開催

日時 2023年8月3日（木）10:00～12:00頃（メディア受付9:30）

会場 株式会社森野義 本社3F（京都市伏見区深草西浦町7-26）

株式会社森野義は、地域の小学生を対象に「削り節工場見学とお出汁」と題したワークショップを開催いたします。このワークショップでは、和食に欠かせない「お出汁」の材料である削り節が京都で作られていることを知ってもらいたいと考えています。特に夏休みの自由研究にも役立つ内容となっており、地元の小学生を中心に参加を募っています。今年は、保護者の皆様向けに、本格的な削り節を使用したお出汁のひき方とお味噌汁の作り方をレクチャーします。

日時：2023年8月3日（木）10:00～12:00頃（メディア受付：9:30）

会場：株式会社森野義 本社3F（京都市伏見区深草西浦町7-26）、工場（同1-51）

### ポイント① 手に取り、触れていお出汁の原料を学べる



普段触れる機会のない節原料を子供たちに体験してもらいます。4種類の節原料の手触りや香りを感じながら、子供たち自身の視点で学びます。さらに、削り節の生産地や生産量についての背景も学ぶことができます。

### ポイント② 4種類のけずり節からひいたおだしを飲み比べて好みの味を知る



かつお節、宗田鰹節、さば節、うるめいわし節の4種類のお出汁を飲み比べる「利き出汁クイズ」が行われます。各けずり節のお出汁には独自の特徴があり、参加者は自分の好みのお出汁を見つけることができます。

## ポイント③ 工場見学でけずり節の製造工程を知る



工場見学では、節原料の目利きやブレンドについて説明します。実際に工場内で削り節が作られる様子を見学することができます。特に削り工程では、削り機に原料を投入し、かつお節が削られる様子を目の前で見ることができます。大迫力の削り体験は大変好評いただいています。

### ワークショップ内容（約2時間）

1. 節原料を知ろう
2. 節原料、けずり節はどこで作られるの
3. 利き出汁クイズ
4. 工場見学
5. お出汁のひき方
6. 鰹節を削ろう
7. お味噌汁レクチャー

### 【株式会社森野義】

1970年創業の削り節屋。日本料理屋、そば屋、うどん屋向けの削り節の製造販売しています。飲食店向けに削り節を販売していたが、2019年から家庭向け商品の販売を開始。商品の販売だけではなく京都の伝統でもある京料理に深く関係する「ほんまもんのおだし」を感じていただき、食を知るきっかけとなる交流イベントをおこなっている。

代表取締役社長 森野孝治

住所：京都市伏見区深草西浦町7-26 HP：<https://www.morinogi.co.jp/>

### 【お問い合わせ先】

担当：森野賢治

tel:075-642-7836 fax:075-643-7828 e-mail:kenjimorino@morinogi.co.jp



KYONO ODASHI  
公式webサイト

## 取材申し込み

FAX・Eメールでのお申し込みを受け付けております。

（この申込様式はマスコミ用です。一般の方はご利用いただけません。）

必要項目を記入の上、2023年7月31日14:00までにご返信ください。

**FAX:075-643-7828 Eメール:kenjimorino@morinogi.co.jp**

担当：森野賢治

ご出席

ご欠席

貴社名

---

貴媒体名 / 番組名

---

お名前

---

計 名様