



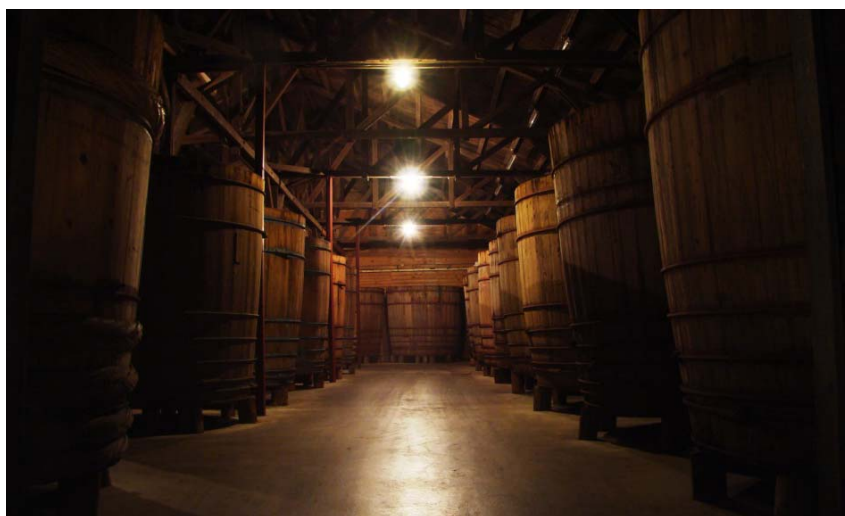
企業部門 消費・安全局長賞

合資会社 野田味噌商店

(愛知県豊田市)

味噌造り、五平餅作り体験を通じた食文化の伝承

小中学生を対象に、大豆づくり、味噌造り体験、その味噌を使った五平餅作りの連携授業を実施し、食文化の伝承に取り組んでいます。



この度は栄誉ある賞を頂き、誠に有難うございます。食育には大変時間がかかりますが、「食は文化であり、家族愛・郷土愛は食から生まれる」というメッセージを伝える為、取り組んで参ります。最後に、地域の関係者のご協力に心より感謝申し上げます。

無限責任社員
野田 清衛



味噌蔵見学の実施

平成4年から味噌蔵見学を受け入れ、以来22年間続けています（平成25年度実績は小中学校25校1,033人、高校大学13校426人、一般1,500人、合計2,959人）。味噌蔵は、大豆から4日間かけて仕込んだ豆味噌を1年半かけて熟成させる場所であり、高さ3メートル、直径3メートルの巨大な木桶がズラリと並んでいます。



小中学校連携授業

平成23年度からは、地元の小中学生約600人を対象として、4年生大豆づくり、5年生味噌授業、6年生味噌造り、中学生にその味噌を使った五平餅作りの連携授業を実施し、食文化を伝承しています。この取組は小中学校の教育プログラムに位置づけられており、学校関係者からも高い評価を得ています。

とよた五平餅学会の活動

とよたの郷土食である「五平餅」の調理実習による食育体験を実施しており、派遣要請のあった小中学校に出向いて活動しています。五平餅は三河地域、特に中山間部の伝統食であり、その五平餅に味噌だれをつけて食べてもらうことにより食文化の伝承に取り組んでいます。

