



地域企業とスタートアップとの連携による食育イベントの開催について

浜松市スタートアップ推進課では、地域企業とスタートアップの連携を促進する事業「ハマダイブ」を実施しています。このたび本事業を通じて、愛管株式会社が運営する保育園「れんりの子」と、麴を活用した事業を展開するスタートアップ「株式会社オリゼ」が共同で大豆の栽培・加工・味噌づくりの体験を通して「菌」について学びを深める食農プログラムを開発し、食育イベントを実施する運びとなりました。

れんりの子では食農保育に力を入れており、これまでも味噌づくりを通し、日本の伝統的な発酵という食文化への学びを継続的に行ってきました。今回、株式会社オリゼとの連携が実現し、同社から味噌づくりに必要な麴を提供するとともに、園児に対して「菌のはたらき」に関する講話を行います。

本イベントは、味噌づくりを通じて園児たちが発酵食品の魅力や菌の重要性を学ぶ機会であるとともに、地域企業とスタートアップの連携の可能性を示す事例となります。取材方、どうぞよろしくお願いいたします。

記

開催概要

日時：2025年2月12日（水）12:30-13:50

場所：れんりの子（所在地：浜松市浜名区都田町 8503-19）

内容：

①株式会社オリゼより、「菌のはたらき」についての講話(15分)

『はっこう』を学ぶ～良い菌・悪い菌～をテーマに、良い菌である酵母の働きやどのように食品に関与しているか、効果的な食べ合わせなどを園児にも分かりやすく解説します。

②園児による味噌づくり体験(60分)

実際に園児が栽培した大豆を使って味噌を仕込むという工程を通じて、発酵食品への理解を深めます。

※このほか、当日は給食やおやつメニューに発酵食品を取り入れ、発酵への理解を深めます。

主催者：

れんりの子…2021年4月の開園以来、保育方針に『食農保育を通して「共に生きる力を育む」』を掲げている。園舎に併設された「こどものうえん」では、園児が自ら作物を育てて収穫し、給食での食材利用や自ら調理して食べるという体験を通じて旬の食べ物や地域の食文化に触れる取組をしている。

株式会社オリゼ…日本の伝統発酵技術によって社会課題を解決し、サステナブルな社会の実現を目指すスタートアップ企業。2020年より「オリゼ甘味料」を用いた発酵食品ブランド「フードコスメ ORYZAE」を展開し、伝統的な発酵技術と現代のライフスタイルを融合させ、おいしさと健康を両立する“食べるコスメ”＝フードコスメを提唱している。

