

## 地域企業が伝える仕事の思いと食文化 井口明神小で6年生向け出前授業

株式会社あじかん（代表取締役 社長執行役員：足利 直純 本社：広島市西区）は、2026年1月、広島市立井口明神小学校（以下、井口明神小）の6年生を対象に、将来のキャリアについて考える授業と、日本の伝統食である巻寿司づくりを体験する授業の2本立てによる特別出張教室を実施します。

小学校卒業を間近に控えた児童たちが、「働くことの意味」や「ものづくりの楽しさ」に触れながら、自分の将来や日本の食文化について考えることを目的とした取り組みです。

### 実施概要

■開催日時 2026年1月28日(水)、30日(金)

両日とも①10：10～12：05 キャリア授業「働くこと」とは？世の中にある仕事や働く意味を学ぶ  
②13：30～15：05 節分に向けて「大名巻」の作り方を学ぶ巻寿司教室

■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）

■参加者

6年生2クラス 合計52名

▼過去の小学校巻寿司教室の様子



#### 【キャリア授業の様子】

様々な仕事内容や会社の仕組みについて、あじかんを例にご紹介。その後、グループワークにてあじかんの営業担当になったつもりで課題に沿ってオリジナルメニューを各班で考え発表いただく。



#### 【巻寿司教室の様子】

6年生は昨年度にあじかんの教室にて基本的な巻き方をマスターしているため、今回はさらに具沢山の「大名巻」づくりに挑戦いただきます！

■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、**報道機関のみなさま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。

《本件に関するお問い合わせ先》

株式会社あじかん マーケティング部 巻MAKI課（担当：加地）

【TEL】082-277-9047

## 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”**あることをご存知でしょうか。あじかんでは、**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恵方に向けて巻寿司を食べましょう。



### 巻寿司で食育、イベント出店を行っています

2019年より広島県内の幼稚園、小学校、中学校を対象に、巻寿司の歴史や文化、節分の風習、巻寿司の巻き方など、食育授業を実施しています。また、新しい取り組みとして、広島県内のイベントやポップアップストアでの巻寿司も販売しております。

#### 〈巻寿司教室、イベントスケジュール〉

- ・2月1日(日)11:00～17:00、3日(火)11:00～19:00 あじかんキッチンカー出店  
(広島パルコ本館前：広島県広島市中区本通り10-1)



### 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

