

報道機関各位

2022年12月1日

食と職のイベント「おいしい舞台を社会科見学～冬の章」を開催

株式会社銚子丸(本社：千葉県千葉市美浜区、代表取締役社長：石田 満)は、11月20日(日)、東京都中央区のニチレイ東銀座ビルにて、一般財団法人マイナビ世界子ども教育財団、株式会社ニチレイフレッシュとのコラボレーションで、高校1～2年生とその家族を対象として「食」と「職」への興味関心を喚起するイベント「おいしい舞台を社会科見学～冬の章」を開催した。



《開催の経緯》

銚子丸では昨夏よりフードバンク活動(※1)による食料支援活動を行っており、そこからの発展的な展開として、支援を必要としている人に無料でお食事を提供する企画を検討していた。このテーマについて社内外にアイデアを求めたところ、銚子丸の働き方改革をコンサルティングしている株式会社ワークライフバランスが、一般財団法人マイナビ世界子ども教育財団を紹介。同財団も活動の一環として、経済的な不安を抱える高校生を対象とした食料支援を行っていた。また、銚子丸の仕入れ先の一つである株式会社ニチレイフレッシュから、「食育」を目的とした講演活動の提案があり、3社コラボレーション開催に至った。単なる食料支援でなく「食」と「職」について興味関心を喚起するコンテンツを盛り込み、3月に初回「春の章」を開催。今回2回目となる「冬の章」は、ブラッシュアップした内容に加え、銚子丸から招待したゲストとして、ミシュランガイド2つ星を12年連続獲得した蒲田初音鮎の中治親方が参加した。

《11月20日(日)開催のイベント内容》

当日は、ニチレイフレッシュの講演「出張工場見学～いくら～」、銚子丸の「江戸前の技 体験～試食」「真鯛調理パフォーマンス」、マイナビ世界子ども教育財団の「発見！お仕事インタビュー」、「蒲田初音鮎 中治親方のお話」を行い、12家族30名の参加者とともにおいしく楽しいひと時を過ごした。詳細は別添イベントレポート参照。



《今後について》

参加者へのアンケートでは、子供たちからも保護者からも、「楽しかった」「美味しかった」「お寿司一貫に、想像を超える人数が携わっていることを知りびっくりしました。」「まだ知らない職業がこの世にたくさんあることを改めて知りました。」との声があり、大変高い満足度だった。主催者としても今後の活動に向けての得るものが多く、大変有意義なイベントとなった。主催した3社で今後の発展的展開に向けての検討を開始した。

尚、今回主催した3社の他に、このイベントの趣旨に賛同した株式会社ニチレイフーズ、第一水産株式会社、株式会社山治、山本食品工業株式会社が食材の提供などで協賛した。

この件に関する取材のお問い合わせ先

株式会社銚子丸 〒261-0025 千葉県千葉市美浜区浜田 2-39 経営戦略室 下公(しもこう)

Mobile: 090-6020-4525 Email: shimoko_y@choushimaru.co.jp

※1：フードバンクとは「食品銀行」を意味する社会福祉活動。まだ食べられるのに、様々な理由で処分されてしまう食品を、食べ物に困っている施設や人に届ける。銚子丸では店頭で「食品寄贈BOX」を設置し、お客様からご家庭に眠っている食品を集め、フードバンクちばを通して食料支援を行っている。

■(株)銚子丸は、東京、千葉、埼玉、神奈川において合計93店舗をすべて直営で展開。銚子港をはじめ世界中の海から新鮮なネタを仕入れ、さばきたて握りたてをご提供するグルメすしチェーン店「すし銚子丸」(84店舗)、複合商業施設などに出店する新業態「すし銚子丸 雅(みやび)」(4店舗)、寿司割烹業態の「江戸前すし百萬石」(1店舗)、テイクアウト専門店(4店舗)各業態とも店舗を舞台、従業員を劇団員として観客であるお客様を楽しませる「劇場コンセプト」が特徴。(店舗数はいずれも2022年12月現在)

「おいしい舞台を社会科見学～冬の章」2022/11/20(日)イベントレポート

株式会社銚子丸は、11月20日(日)、東京都中央区のニチレイ東銀座ビルにて、一般財団法人マイナビ世界子ども教育財団、株式会社ニチレイフレッシュとのコラボレーションで、高校1～2年生とその家族を対象として「食」と「職」への興味関心を喚起するイベント「おいしい舞台を社会科見学@お寿司屋さん～冬の章」を開催しました。



はじめの挨拶

株式会社銚子丸の石田社長からは、参加者の皆様への期待を込めた挨拶がありました。



「今日の体験を通して、みなさんに三つ期待したいことがあります。1、お寿司に興味を持って、お寿司のファンになって欲しい。2、寿司職人に興味をもって大人になったらなりたい!と思って欲しい。3、銚子丸という会社に興味を持って欲しい。そしてお寿司という文化を皆さんの心に留めることが出来たら、それこそが日本のため、世界のためになると思うので、今日一日いろいろな体験を楽しんでいただきたいです。」

一般財団法人マイナビ世界子ども教育財団 中川代表理事からは、参加者の皆様への応援を込めた挨拶がありました。「今日一日の様々な体験は、将来の職業の選択にきっと役立つと思います。今日はおいしいお寿司をいっぱい食べて、明日からの活力にして、たくましく生きて、今日の体験をみなさんの個々の人生におおいに役立てて頂きたいと思います。がんばりましょう。」



出張工場見学

株式会社ニチレイフレッシュ田中さんが、「いくら」ってそもそも何?どんな魚の卵?どこで取れる?どうやって作る?安全においしく食べてもらうためにどんな事をしている?などなど、私たちの口に入るまでに、たくさんの仕事があって、携わるたくさんの人たちの思いがこもっていることを教えてくださいました。「安全においしく食べて、食卓のみなさんが笑顔になれば嬉しいと思います。」と思いを語っててくださいました。



寿司握り体験

握る前にプロの手洗いをしっかり体験。「衛生管理」は寿司のお仕事で最も大切にしなければならない基本中の基本です。そしていよいよ寿司握り体験。中治親方と銚子丸の職人たちから江戸前の技を伝授。みんな上手に握れました。



試食

自分で握ったお寿司と、職人が握ったお寿司を食べ比べ。銚子丸の人気ネタに加え、蒲田初音鯨からサプライズで、中治親方が心を込めて仕込んだ「小肌」が提供されました。



食材は銚子丸、蒲田初音鯨、ニチレイフレッシュの他に、協賛企業の第一水産株式会社、株式会社山治から提供されました。

真鯛の解体パフォーマンス

5kgほどもありそうな大きな真鯛を三枚におろし、寿司ネタ用に切り付ける様子を見学しました。海の「生き物」が「食べ物」として食卓に上がり、私たちは命をいただいて生きています。海の恵み、自然の恵みに感謝。



銚子丸商品部の佐々木部長が家庭ではなかなかできない職人技を披露。銚子丸の堀地常務が詳しく分かり易く解説しました。

発見！お仕事インタビュー

一般財団法人マイナビ世界子ども教育財団の児嶋さん、有野さん、下房さんの進行で「お寿司に関わるお仕事」という視点から、世の中には色々な仕事があって、たくさんの方がいろんな思いをもって働いている、という事を知ることが出来ました。実際に仕事をしている大人4人へのインタビューで、どんな仕事をしているか、プライベートと仕事の関係、仕事のやりがいや難しさ、辞めたいと思ったのはどんな時か？など、社会人のリアルな声を聴く貴重な体験になりました。



中治親方のお話

ミシュランの2つ星を12年連続で獲得された名店「蒲田初音鮎」の中治親方から、健康法や姿勢のお話、そして「働く(はたらく)」とは傍の人=周りの人が楽になる様に、喜んで、笑顔になる様に、自分が動く事から始まるということ。また、逆に自分にできない事を周りの人がしてくれていることに感謝すること。一日一生。毎日自分の身体に「お疲れ様」を言って、リセットして、昨日のことを今日に残さないこと。親の務めは、親が居なくなっても子どもがあわてない様にしてあげること。などなど、たくさんの経験から貴重なお話をいただきました。



終わりの挨拶

一般財団法人マイナビ世界子ども教育財団の児嶋さんからご挨拶。「今日のこのイベントも、何もないところから、どうしたらみんなに喜んでもらえるか考えて、何とか創り上げたイベントです。皆さんも何か新しいことにチャレンジする時、今日のことを少し思い出してくれたらありがたいです。参加してくださってありがとうございました。」



最後にみんなで記念撮影



記念撮影の後、協賛企業の株式会社ニチレイフーズと山本食品工業株式会社から提供されたお土産を参加者の皆様にお渡しして解散となりました。



子ども達と保護者の皆様から以下のような声をいただきました。

- * 進路のことについて迷っていました。しかし、まだ知らない職業がこの世にたくさんあることを改めて知らされました。
- * お寿司を食べるまでにいろんな「職」の人が関わっているのだなと思い、これからはそのようなことを感じながら、おいしいものをいただきたいと思いました。
- * お寿司一貫に対して、多くの人々が携わっていたのは知っていましたが、想像を超える人数が携わっていることを知りびっくりしました。
- * 寿司を握る機会はないと思うので、すごく良い経験になったと思います。そして、仕事の内容なども詳しく聞くことができたのでとても満足です。自分の握った寿司もすごくおいしかったです。
- * ここにいる大人たちはみんな楽しそうで、立ち居振る舞いがかっこよかったです。お寿司をこんなにも食べれるとは思わなかったです。たくさん学びがありました。とても楽しかったです。
- * とても丁寧に説明や映像、解体パフォーマンスなど、分かり易く、興味のあることを教えていただき感謝です。楽しい時間をどうもありがとうございます。
- * 何気に食べているお寿司が色々な仕事に支えられていることが実感できました。
- * いくらを口にするまでの過程の大変さは驚きました。
- * 鯛の包丁さばきが見事でした。『お出かけお寿司屋さん』の取り組みは感動的でした。発想と行動がすばらしいです。
- * 子どもの将来にモチベーションが(親子で)上がりました。

今後について

銚子丸は日本食の代表とも言える寿司を生業とするものとして、魚食文化を守り育てる活動に注力していく所存です。今回のイベント主催の3社は、今後このイベントを発展的に展開することについて検討を開始。SDGs「飢餓をゼロに」そして「働きがいも経済成長も」などの達成のための活動として、食と職に関わる社会貢献に注力します。

《主催者》

■株式会社銚子丸：東京、千葉、埼玉、神奈川において合計93店舗をすべて直営で展開。銚子港をはじめ世界中の海から新鮮なネタを仕入れ、さばきたて握りたてをご提供するグルメすしチェーン店「すし銚子丸」(84店舗)、複合商業施設などに出店する新業態「すし銚子丸 雅(みやび)」(4店舗)、寿司割烹業態の「江戸前すし百萬石」(1店舗)、テイクアウト専門店(4店舗)各業態とも店舗を舞台、従業員を劇団員として観客であるお客様を楽しませる「劇場コンセプト」が特徴。(店舗数はいずれも2022年12月現在)

<https://www.choushimaru.co.jp/>

■株式会社ニチレイフレッシュ：水産物・畜産物商社、国内外から選びぬいた水産・畜産品を、企画から販売まで、食を総合的にコーディネート。

<https://www.nichireifresh.co.jp/>

■一般財団法人マイナビ世界子ども教育財団：当財団はこの基金を用いて教育を受けられない国内外の子どもたちのために教育を受ける機会の提供を通じ、子どもの健やかな成長と就労を促進し、各国の貧困改善・経済発展に寄与することを目指します

<https://mynavi-foundation.or.jp/about/>

《協賛》

本イベントの趣旨に賛同し、協賛として食材をご提供いただきました。

□株式会社ニチレイフーズ □第一水産株式会社 □株式会社山治 □山本食品工業株式会社

以上