

おいしさ、けんこう、
つぎつぎ、わくわく。))



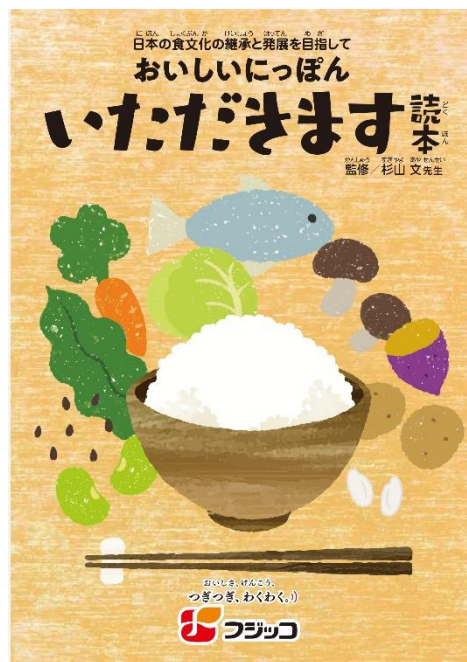
Press Release

神戸市中央区港島中町 6-13-4 フジッコ株式会社 プライム市場コード番号 2908 発信日:2026年 3月18日

フジッコ教材(無償配布)「いただきます読本」の食育授業で児童の意識に変化！ 授業後、88%の児童が「和食」を、70%以上が「昆布・豆」を 「今まで以上に食べたい・学びたい」と回答

～フジッコ教材「いただきます読本」を活用した授業後の喫食・学習意向調査結果～

フジッコ株式会社(本社:神戸市中央区/代表取締役社長執行役員:福井正一)は、和食文化の保護・継承および、当社が提唱する「新・日本型食生活」の推進を目的に、11月24日の「和食の日」に向けた啓発活動を行っております。この度、当社が制作・配布している食育啓発教材「いただきます読本」を配布した学校において、授業後の児童へのアンケート調査を実施いたしました。アンケートに回答いただいた小学校19校の児童1,741名から「昆布」「豆」「和食」に関する喫食・学習意向について回答を得ることができましたので、その集計結果を以下の通り発表いたします。



フジッコ教材「いただきます読本」

■調査トピックス

- ✓ 「和食」への関心が急上昇！
授業後、約9割(88%)の児童が「和食を今まで以上に食べたい・学びたい」と回答。
- ✓ 「作法」への学習意欲も向上。
「和食の作法」についても84%が高い関心を示す結果に。
- ✓ 伝統食材「豆・昆布」も人気に。
子どもたちが少し親しみにくい「豆」は72%、「昆布」は76%が肯定的な意向を示し、食育授業による意識変容が明らかになりました。

■伝統食材「豆」「昆布」への苦手意識を払拭

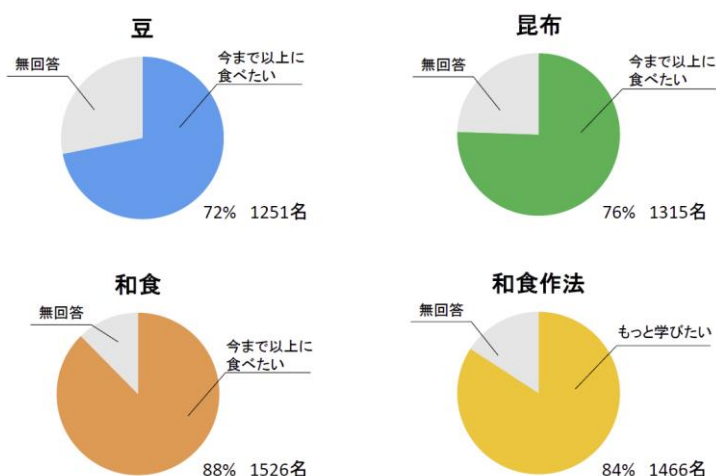
家庭の食卓で登場回数が減りつつある伝統的な食材についても調査を行いました。「豆」については72% (1,251名)、「昆布」については76% (1,315名)の児童が「今まで以上に食べたい・学びたい」と回答しました。教材を通じて、昆布が「海のミネラルの宝庫」であることや、豆が「神秘の力を秘めた種」であり様々な種類があることを学ぶことで、食材への興味・関心が喚起された結果と考えられます。

■「和食」への意欲は88%!食育授業が「和食好き」を育むきっかけに

「いただきます読本」を用いて、和食の歴史や栄養バランス（一汁三菜）、だしのうま味などを学んだ児童に対し、「授業を受けて、今まで以上に食べたい／学びたいか」を尋ねたところ、「和食」に対して88% (1,526名)が前向きな回答を寄せました。また、「和食の作法（マナー）」に関しても84% (1,466名)が高い関心を示しており、単に食べるだけでなく、箸の使い方や「いただきます」の意味など、和食に込められた精神性や文化背景への理解も深まっていることがうかがえます。

<項目別：「今まで以上に食べたい／学びたい」と回答した割合>

(対象：有効回答が得られた19校の児童1,741名／フジッコ調べ)



項目	回答割合
豆	72% (1,251名)
昆布	76% (1,315名)
和食	88% (1,526名)
和食作法	84% (1,466名)

(フジッコ調べ)

■11月24日「和食の日」企画 喫食アンケート調査概要

【調査企画】 11月24日「和食の日」記念 食育啓発企画

【調査対象】 2025年に「いただきます読本」を使用して授業を受けた小学校のうち19校の児童

【有効回答数】 1,741名

【調査内容】 授業実施後の「昆布」「豆」「和食」「和食作法」に対する喫食・学習意向の変化

■今後の展望

今回の調査結果より、適切な教材を用いた食育授業を行うことで、児童の和食や伝統食材に対する受容性が大きく向上することが実証されました。フジッコは今後も「いただきます読本」の配布や出前授業を通じて、ユネスコ無形文化遺産である「和食」文化の次世代への継承と、心身ともに健康な食生活の実現に貢献してまいります。

本施策は段階的に配布数を拡大し、2030年以降、継続的に小学1学年の約5%へリーチすることをKGIとして設定しています。これは、長期的な継続により、将来的に日本国民の20人に1人（約5%）が当社の食育経験者となる計算に基づいた、持続的な啓発活動を目指すものです。（当社HP「サステナビリティ重点課題」にて公表済み）2026年2月時点の進捗は、120校・11,799名の応募に達しました。これにより、期末KPIである8,000名を大幅に更新（達成率147.5%）するなど、極めて順調に推移しています。

また本教材は、管理栄養士を目指す大学生や大人向けの資料としても高く評価されており、今後は全世代を対象とした啓発ツールとしての活用も視野に入れていきます。

■フジッコ教材「いただきます読本」とは

「おいしいにつぼん いただきます読本」は、日本の食文化の継承と発展を目指し、次世代を担う子どもたちへの食育支援としてフジッコが制作・無償配布している教材です。「和食ってな～に?」「昆布・豆・根菜の秘密」「箸の正しい使い方」「栄養バランス」などを写真やイラストを用いて分かりやすく解説しています。

■「いただきます読本」制作背景

当社製品の主原料である「豆」と「昆布」は、日本食文化を代表する食材です。ユネスコ無形文化遺産への「和食」登録から10年以上が経過しましたが、現在は食の欧米化が進み、その保護・継承が喫緊の課題となっています。

フジッコグループの食育活動は、日本食文化の継承を軸に、現代人に不足しがちな「たんぱく質」「食物繊維」「カルシウム」「ミネラル」を補える健康食材としての魅力を伝えることを目的としています。10年以上の継続実績を持つ「黒豆栽培体験」や、本年度「大阪・関西万博」にて6年ぶりに復活する和食作法・分化を学ぶ「豆つかみゲーム小学生公式大会」などのプログラムを通じ、長年健康支援に取り組んでまいりました。これらの実績に基づき、第65期（前期）より新たな取り組みとして、小学校中高学年向けに「豆・昆布・和食」を啓発するオリジナル副教材の制作、配布企画を考案し展開しております。

■いただきます読本申し込みURL

<https://www.fujicco.co.jp/shokuiku/itadakimasu/>

【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

フジッコ株式会社 広報室 室長 新村 剛

TEL : 080-2430-1980

E-mail : sinmura@fujicco.co.jp

URL : <https://www.fujicco.co.jp/>