

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:2022 年 9 月 28 日

フジッコが“丹波黒黒豆の食育体験イベント”を2年ぶりに再開！ 「10/15(土)黒さや(枝豆)収穫体験」・「12/17(土)穫れたて新豆を味わう会」 —伝えるのは、自然のめぐみとおいしさ。親子等ペアをご招待！—

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、2022 年 10 月 15 日（土）に丹波篠山市内で丹波黒黒豆の「黒さや（枝豆）収穫体験」を、2022 年 12 月 17 日（土）に本社（所在地：神戸市中央区）で「穫れたて新豆を味わう会」を、享保十九年（1734 年）に兵庫県丹波篠山市で創業した老舗豆類卸小売業者である株式会社小田垣商店の全面的なご協力を得て開催いたします。



■お申込みフォーム（お申込み締切：10/10（月）23:59）

<https://fujicco-form.com/syokuiku2022/>

■丹波黒とは

黒豆の中でも、とりわけ粒が大きく、ふっくらと柔らかく、食味が良いと言われる丹波黒黒豆。この黒豆を使用したフジッコの「おまめさん® 丹波黒黒豆」は発売から 40 年を超えるロングセラー商品で、主におせち料理の一品として親しまれています。

[世界が認めた 3 つ星の味「丹波黒黒豆」 | フジッコ株式会社 \(fujicco.co.jp\)](https://www.fujicco.co.jp/)



おまめさん® 丹波黒黒豆

■企画内容

大豆の生育過程を体験することで素材への興味や生産者への感謝の気持ちを養い、国内産の素晴らしさを実感して自給率向上に意識を向けることなどを学ぶ食育体験イベントです。10月はその生産地である丹波篠山の畑でみずみずしい枝豆を参加者自身が収穫し、12月には完熟させた香り高い新豆を調理し、味わいます。小学生のお子さま※と保護者の方をペアでご招待いたします。

※実施内容に鑑み、小学3年生から6年生を対象といたします。

■開催概要

(1) 「黒さや（枝豆）収穫体験」

開催日	2022年10月15日（土）																									
内容	丹波篠山市内の圃場において、実りの季節を迎えた黒さや（枝豆）の収穫を体験します。立派に育った株の選定ポイントなどを学びます。																									
集合・解散	J R 篠山口駅																									
行程	<p>【午前の部】</p> <table border="1"> <tr> <td>9時15分</td> <td>・ J R 篠山口駅集合（以降弊社手配大型バスにて移動） ・ 移動（→圃場へ）、体験準備</td> </tr> <tr> <td>9時45分</td> <td>収穫体験開始、生産者のおはなし</td> </tr> <tr> <td>11時00分</td> <td>収穫体験終了、移動（株小田垣商店へ）</td> </tr> <tr> <td>11時15分</td> <td>丹波篠山のおはなし、おまめの授業</td> </tr> <tr> <td>12時00分</td> <td>午前の部終了、移動（→ J R 篠山口駅へ）</td> </tr> <tr> <td>12時30分</td> <td>解散</td> </tr> </table> <p>【午後の部】</p> <table border="1"> <tr> <td>12時45分</td> <td>・ J R 篠山口駅集合（以降弊社手配大型バスにて移動） ・ 移動（→圃場へ）、体験準備</td> </tr> <tr> <td>13時15分</td> <td>収穫体験開始、生産者のおはなし</td> </tr> <tr> <td>14時30分</td> <td>収穫体験終了、移動（株小田垣商店へ）</td> </tr> <tr> <td>14時45分</td> <td>丹波篠山のおはなし、おまめの授業</td> </tr> <tr> <td>15時30分</td> <td>午後の部終了、移動（→ J R 篠山口駅へ）</td> </tr> <tr> <td>16時00分</td> <td>解散</td> </tr> </table> <p>* 集合時刻以外の時間は、変動する場合があります。</p>		9時15分	・ J R 篠山口駅集合（以降弊社手配大型バスにて移動） ・ 移動（→圃場へ）、体験準備	9時45分	収穫体験開始、生産者のおはなし	11時00分	収穫体験終了、移動（株小田垣商店へ）	11時15分	丹波篠山のおはなし、おまめの授業	12時00分	午前の部終了、移動（→ J R 篠山口駅へ）	12時30分	解散	12時45分	・ J R 篠山口駅集合（以降弊社手配大型バスにて移動） ・ 移動（→圃場へ）、体験準備	13時15分	収穫体験開始、生産者のおはなし	14時30分	収穫体験終了、移動（株小田垣商店へ）	14時45分	丹波篠山のおはなし、おまめの授業	15時30分	午後の部終了、移動（→ J R 篠山口駅へ）	16時00分	解散
9時15分	・ J R 篠山口駅集合（以降弊社手配大型バスにて移動） ・ 移動（→圃場へ）、体験準備																									
9時45分	収穫体験開始、生産者のおはなし																									
11時00分	収穫体験終了、移動（株小田垣商店へ）																									
11時15分	丹波篠山のおはなし、おまめの授業																									
12時00分	午前の部終了、移動（→ J R 篠山口駅へ）																									
12時30分	解散																									
12時45分	・ J R 篠山口駅集合（以降弊社手配大型バスにて移動） ・ 移動（→圃場へ）、体験準備																									
13時15分	収穫体験開始、生産者のおはなし																									
14時30分	収穫体験終了、移動（株小田垣商店へ）																									
14時45分	丹波篠山のおはなし、おまめの授業																									
15時30分	午後の部終了、移動（→ J R 篠山口駅へ）																									
16時00分	解散																									
講師	<p>株式会社小田垣商店 田村 隆弘さん</p> <p>20歳から、田んぼでお米や野菜を作ってきました。</p> <p>黒豆を真剣に栽培したのは40歳頃。以降黒豆作りに目覚めました。</p> <p>夏は早朝5時より黒豆畑へ行き、黒豆と会話しています。</p> <p>とにかく田んぼが大好き。村一番を目指して頑張っています。</p>																									
募集人数	各回10組（合計：20組40名様）																									
費用	無料																									
服装	汚れてもいい服装、帽子																									
持ち物	<ul style="list-style-type: none"> ・ タオル、軍手、長靴 ・ 雨天の場合は雨具（傘利用不可） 																									
協力	株式会社小田垣商店																									
注意事項	<ul style="list-style-type: none"> ・ 実施の詳細は、当選された方にのみお伝えします。 ・ 雨天決行です。荒天が予測される場合は中止といたします。 																									

	<p>(当日集合場所での判断になる場合もございます。)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・新型コロナウイルス感染症のまん延状況により中止する場合がございます。 ・公共交通機関を利用される場合における集合場所までの交通費、自家用車をご利用される場合における駅付近の駐車場のご利用料金はおお客様負担といたします。 ・感染防止対策にご理解・ご協力の上ご参加ください。
--	--

(2) 「穫れたて新豆を味わう会」(神戸本社)

開催日	2022年12月17日(土)
内容	丹波黒新豆を殻から外す作業や、実際の調理(煮る)体験を通じて、食文化の継承を推進するとともに、自然の恵みに感謝していただく心を育みます。
時間	10時00分～13時00分(予定)
講師	<p>株式会社神戸ポートピアホテル 和食総括料理長 北原 省吾さん</p> <p>高知県宿毛市出身。辻調理師専門学校卒業後、県内ホテルや割烹料理店で腕を磨き2007年神戸ポートピアホテルに調理部宴会和食副料理長として入社。</p> <p>2009年に同部料理長に就任。2022年和食統括料理長に就任し、現在に至る。</p> <p>信念は「料理人の心意気は必ずお客さまに伝わる」。</p>
募集人数	10組(20名様)
費用	無料
持ち物	三角巾、エプロン
協力	株式会社小田垣商店
注意事項	<ul style="list-style-type: none"> ・対象：小学3年生から6年生のお子様 ・実施の詳細は、当選された方にのみお伝えします。 ・新型コロナウイルス感染症のまん延状況により中止する場合がございます。 ・公共交通機関をご利用下さい。 ・感染防止対策にご理解・ご協力の上ご参加ください。



■株式会社小田垣商店

享保十九年(1734年)に兵庫県丹波篠山市で創業した老舗豆類卸小売業者です。

丹波黒大豆と丹波大納言小豆にこだわり、古くから栽培されてきた黒豆や小豆を先人の努力により幾多の選抜を繰り返し、今日の大粒で美味な大玉丹波黒大豆、丹波大納言小豆に育てあげました。

[小田垣商店 公式サイト](http://odagaki.co.jp) | [享保十九年\(1734年\)創業の老舗黒豆卸店 \(odagaki.co.jp\)](http://odagaki.co.jp)

【お問い合わせ先】

■お申込みに関すること

イベント事務局 info@fujicco-ohbo.jp (メールのみ)

*土日祝日のお問合せの場合、返信が遅れる場合がございます。あらかじめご了承下さい。

■イベント全体に関すること

フジッコ株式会社 コア事業本部 デザイン調査PR部 (PR担当) 豊田

TEL: 078-303-5916 ホームページアドレス: <https://www.fujicco.co.jp/>