



注目される発酵を小中学生向けに解説

公式サイト内の食育コンテンツ『食生活アカデミー』で公開 「発酵食品って面白い！微生物の力で生まれる食品を知ろう」

3月27日(水)に公開

キューピー株式会社

キューピー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役 社長執行役員：高宮 満、以下キューピー）は、キューピー公式サイト内の小中学生向け食育コンテンツ『食生活アカデミー』で、「発酵食品って面白い！微生物の力で生まれる食品を知ろう」を3月27日(水)に公開します。

「発酵食品って面白い！微生物の力で生まれる食品を知ろう」

<https://www.kewpie.com/academy/questions/fermented-foods/>



世界には微生物の力で生まれたさまざまな発酵食品が存在しています。発酵食品を学ぶことは、多様な食文化に触れることにつながります。また、健康的な食生活を送るためにも、子どもの頃から興味を持って食生活に取り入れてほしい食品です。世の中に発酵食品の種類やその情報は充実している一方、子ども向けに解説したものは多くありません。そこで今回、子どもたちに「食と微生物の関わり」を分かりやすく紹介するために企画しました。

キューピーグループは、長期ビジョン「2030ビジョン」で、“子どもの笑顔のサポーター”を掲げています。食の大切さや楽しさを学ぶための機会創出を通じて、未来を創る子どもたちの、笑顔あふれる食生活につなげていきます。

■「発酵食品って面白い！微生物の力で生まれる食品を知ろう」の概要

【ポイント】

- ・発酵って何だろう？どんな発酵食品があるのかな？
- ・微生物が食べものにもたらすさまざまな変化
- ・発酵食品のこと、発酵のプロに聞いてみよう！

発酵は、食品の成分が微生物の働きで分解され、人間にとって役立つものに変化する現象です。発酵に関わる微生物はカビ・酵母・細菌の3つに分類されます。記事では、発酵が食品にもたらす利点を、小中学生向けに分かりやすくまとめました。発酵でできた食品の一つが酢です。酢を製造しているキューピーのグループ会社（キューピー醸造株式会社）の研究員が、発酵のプロとして発酵食品の魅力や面白さを紹介しています。



キューピー醸造 研究員



『食生活アカデミー』は、小学校高学年から中学生を対象にした食育のためのコンテンツです。未来を創る子どもたちが、食の知識や体験を通して生活を豊かにし、新たな関心や興味につなげ、将来に役立ててほしいという思いで制作しています。随時情報を追加し内容を充実させていきます。

キューピー『食生活アカデミー』 <https://www.kewpie.com/academy/>