



かつお節と稲作から学ぶ焼津の食文化



かつお節削り



おにぎりづくり



米作りについて



だしの飲み比べ

2026年
11月28日 (土)
9:15 - 13:00 〈受付開始 9:00〉

開催所

協同組合焼津水産加工センター
焼津市惣右衛門1280番地の2

対象
児童

原則として焼津市にお住まいの
小学校4.5.6年生
と、その保護者20組40名程度

申込
期限

11月1日 (日)
当選メール送信日
11月6日 (金)

参加
無料



お申し込みは
こちらから↑

主催：株式会社静岡銀行

協力：株式会社トマル水産 焼津鯉節水産加工業協同組合 協同組合焼津水産加工センター 大井川農業協同組合 JA大井川高付加価値米研究会

後援：静岡県教育委員会 焼津市教育委員会 焼津市 焼津商工会議所 焼津商工会議所女性会

当日のプログラム

①焼津のかつお節について学ぼう!!

焼津のかつお節の歴史や製造工程について、学びます。

講師：株式会社トマル水産



②かつお節の工場を見学してみよう!!

トマル水産の工場を見学して、かつお節作りを見てみよう！

講師：株式会社トマル水産



③かつお節削りにチャレンジ!!

かつお節を自分で削って、香りや手ざわりを体験しよう！

講師：焼津鯉節水産加工業協同組合



④焼津のお米作りについて学ぼう!!

焼津の稲作、お米づくりについて、生産者からお話を聞きます！

講師：JA大井川高付加価値米研究会



⑤だしの飲み比べ&おにぎりづくり

地元産品を使っておにぎりを作り、だしの違いを飲み比べてみよう！

講師：焼津鯉節水産加工業協同組合・大井川農業協同組合



このプログラムで学べること

- 焼津のかつお節文化と製造工程、水産加工の仕事と工場のしくみ
- 焼津の稲作と農業の大切さ、お米やだしのうま味の食文化
- 地域の食を支える人たちの思いと、未来へ受け継ぐ食文化の価値

- 参加費／無料
- 申込方法／表面の二次元コードからお申し込みください。
- 応募多数の場合は、抽選にて参加者を決定します。
- だしの飲み比べやおにぎりづくりなどの試食体験を予定しています。
食物アレルギーをお持ちの方は申込フォームにご記入ください。
可能な範囲で配慮いたしますが、すべてのアレルギーに対応できない場合がございます。
- かつお節工場内ではかつお節の製造を行っているため、見学後に衣服や持ち物へにおいが移る場合があります。
あらかじめご了承ください。
- 警報発令時等は、イベント内容を変更、または中止する場合がございます。
- 当日の様子を撮影した写真・動画は、広報活動等で使用させていただく場合がございます。
- ご提供いただいた個人情報は、本企画の運営にのみ利用し、その他の目的で利用することはありません。
内容をご確認のうえ、ご同意いただいた方のみお申し込みください。

お問い合わせ

静岡銀行 地方創生部 地方創生グループ 飯塚・白井

Mail : kids@jp.shizugin.com Tel : 054-345-9170 (受付時間 : 9:00-17:00 土・日・祝日除く)