株式会社銚子丸は持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています

株式会社 銚子丸
〒261-0025 千葉県千葉市美浜区浜田 2-39
URL:http://www.choushimaru.co.jp

報道機関各位

2025 年 4 月 5 日

中高生を対象とした「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』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、2025 年 4 月 5 日(土)、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、株式会社山治とのコラボレーションで、経済的不安を抱える家庭を含む中学生とその家族、計 31 名に「食」と「職」への興味関心を広げるためのイベント「おいしい舞台を社会科見学@お寿司屋さん～見て×聞いて×食べて 体験～　2025 年春の章」を開催しました。



≪開催の経緯≫

銚子丸ではフードバンク活動(※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ました。同様の食糧支援活動を展開している一般財団法人マイナビ世界子ども教育財団と、食育を目的とした講演活動を展開している株式会社ニチレイフレッシュとの共催により、単なる食料支援ではなく、「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」を企画し、2022 年 3 月の初回開催から数えて、今回が 7 回目の開催となりました。

≪イベント概要≫

■開催日時：2025 年 4 月 5 日(土) 9:30―14:30　　■会場：豊洲市場 管理施設棟 調理室/会議室

■参加者：「マイナビ財団食料ボックス」をお送りした中学生とその家族、または協力団体から案内した中学生とその家族 12 家族 31 名（子ども 21 名、保護者 10 名）

■プログラム

お寿司に関わる様々な働き手と子どもたちが出会い、将来の多様な選択肢やそれぞれが持つ強みや価値観の違いに気づくことを目的として、普段知る機会の少ない食材の流通、人材採用に関わる仕事について説明を受け、質問する機会を設けました。大人はどのような強みを活かして働いているか、中学生の頃苦手だったことは何かを聞くことで、働く際の強みの活かし方を知ったり、今の自分とつなげて考えたりしました。大人の話を聞くことで将来について想像したり、自身の得意なことに改めて気づいたりした様子がみられました。

＜主なプログラム＞

●お寿司に関わるお仕事の紹介（担当：マイナビ財団）

各企業のかかわりや仕事内容を紹介

●仲卸の仕事とは？（担当：山治）

豊洲市場で仲卸の仕事をする山治から仕事内容を紹介

●すしネタの「えび」はどこから来るのか？食材の背景を知ろう（担当：ニチレイフレッシュ）

お寿司のネタのひとつである「えび」が私たちの手元に届くまでの様子を紹介

●お寿司に関わる仕事をしている大人に「仕事の内容」「働くこと」「選ぶこと」についてインタビュー

各テーブルに社会人１ 名がつき、仕事についてのインタビューを実施

●江戸前の技 調理体験・実食（担当：銚子丸）

各テーブルに職人１ 名が担当に付き、握り体験を実施

●お仕事「想像」ワーク（担当：マイナビ財団）

午前中にインタビューで聞いた仕事を自分がやるとしたらと「想像」してみるワーク

●振り返りワーク（担当：マイナビ財団）

1 日を通しての気づきの振り返りやそれをふまえた自身のキャリアを考えるワークを実施









≪参加者の感想≫

参加した子どもや保護者からは、次のような感想が聞かれました（抜粋して掲載します）

中学３年生

今日は、自分にとって楽しそうと思える仕事がありました。名前だけ知っていたものでも、実際に話を聞いてみると、面白そうだと感じ、新しく仕事に興味を持つことができました。
自分の将来について、学校以外でも考えることのできる機会で、とても楽しかったです。将来についての考える幅が広がりました。

中学３年生

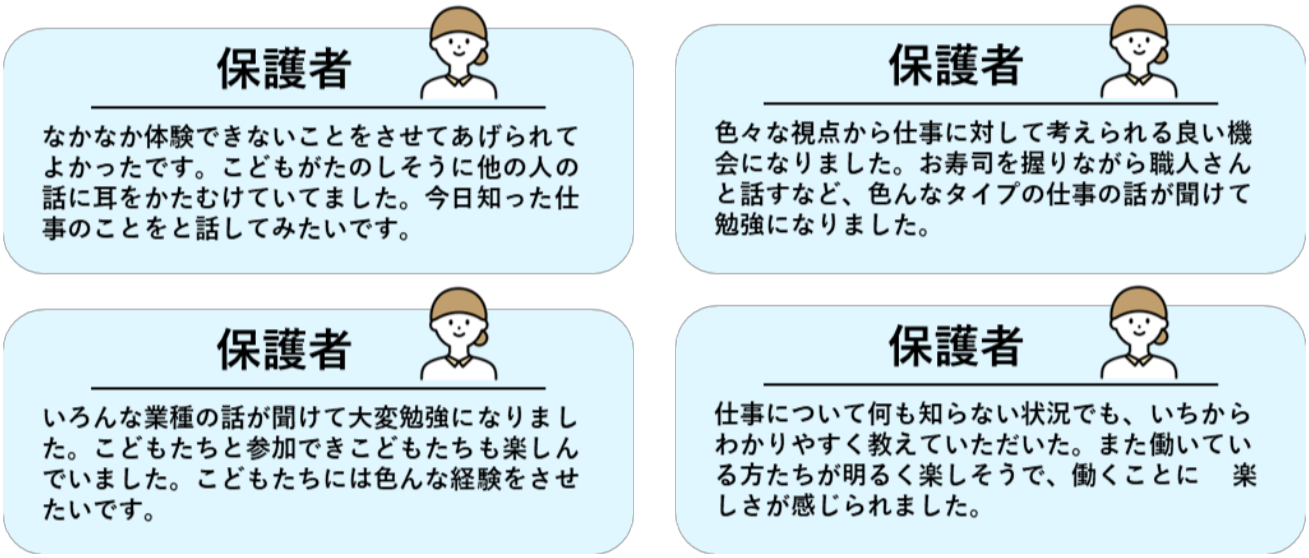
寿司ができるまでに色々な人が頑張り、自分たちに届いていることが分かりました。
（これからは）やってみたり、知ったりしてそのことをより深く調べてみたいです。
前はあまり将来のことは考えていなかったのですが、今日を経て将来のことを考えてみたいです。

中学３年生

お寿司を握るってなかなかない体験でした。
（「仕事」については）「お金をかせぐ」だけじゃなく「自身の成長」や「仲間とのつながり」とかを得られるんだなと思いました。
また働いている人の話を聞いて、(今の自分)の苦手は大人になったらなおっているかもと少し楽な気持になりました。未来の私はどうだろうと重ねることもできました。

中学2年生

いつも食べている魚などは、色々な人々が頑張っているということが分かりました。
また、web解析など、自分ができそうな新たな仕事を知ることができて良かったです。WEB解析についてはもっと知りたいと思いました。
仕事は楽しいものもあると分かり、自分の将来が楽しみになりました。



【イベント主催者】

■株式会社銚子丸

東京、千葉、埼玉、神奈川において合計 92 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提供している。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。

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

■一般財団法人マイナビ世界子ども教育財団

株式会社マイナビがこれまで積み立ててきた「世界の子供教育基金」を元に、さまざまな問題により教育を受けられない子どもたちに教育の機会を提供していくことを目的として 2016 年に設立。日本国内および海外における教育支援活動等に関する事業を行い、子どもが教育を受ける機会の提供を通じ、健やかな成長と就労を促進することを目指しています。

https://mynavi-foundation.or.jp/

■株式会社ニチレイフレッシュ

国内外から選びぬいた水産・畜産品の企画から販売まで、食を総合的にコーディネート。食品商社×食品メーカーの機能をフル活用し、お客様が求める商品を創造し、お届けしています。

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

■株式会社山治

日々、新鮮安全な魚介類を目利きのスタッフが厳選し世界中のお客様へ提供しております。近年食の問題として挙げられるヒスタミンの抑制や、鮮度の通年劣化を排除した設備環境などにも取り組んでいます。

https://www.yama-haru.jp/

【協賛企業】

イベントの趣旨に賛同し、食材のご提供でご協力いただきました。

■第一水産株式会社

※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。銚子丸では店頭に「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)銚子丸について：東京、千葉、埼玉、神奈川において合計 92 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」(83 店舗)、複合商業施設などに出店する「すし銚子丸 雅(みやび)」(5 店舗)、寿司割烹業態の「江戸前すし百萬石」(1 店舗)。エキュート赤羽みなみに出店の Standing 鮨 Bar Yasuke(1 店舗)、豊洲千客万来に出店の鮨 Yasuke(1 店舗)、高級業態の鮨元(1 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。(2023 年 5 月現在)

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

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