

産学連携 巻寿司でつながる国際交流イベント開催

留学生と協力して作る27mのロング巻寿司に挑戦！

株式会社あじかん（代表取締役 社長執行役員：足利 直純 本社：広島市西区）は、広島県公立大学法人 叡啓大学（以下、叡啓大学）にて合計27mのロング巻寿司イベントを10月15日（水）に開催いたします。

本イベントは、叡啓大学、広島県公立大学 県立広島大学（以下、県立広島大学）の留学生、日本人学生との国際交流を目的としたイベントで、日本の伝統食「巻寿司」を通して学生同士の交流を図るとともに、多文化共生や食文化の多様性を体験いただきます。

実施概要

■開催日時 2025年10月15日（水）17:30～20:00

■開催場所

広島県公立大学法人 叡啓大学15階（〒730-0016 広島市中区幟町1-5）

■参加者

叡啓大学および県立大学の留学生、日本人学生約70名予定

（カナダ・オランダ・フィンランド・バングラデシュ・ドイツ・チェコ・メキシコ・フィリピン・インドネシアなど）

■内容

①当社と巻寿司の紹介

②3種類（各9mずつ）合計27mのロング巻寿司に挑戦

▼日本の味を体験！伝統的な和風巻



穴子、おぼろ、干瓢、椎茸、大葉
など日本独自の食材を使用。

▼和心感じる野菜巻



▼絹厚揚げと洋風ベジのサラダ巻



野菜や大豆製品（動物・魚介由来の原料不使用）を使用し、多様な食文化に対応したイベントオリジナルの巻寿司。

③作った巻寿司を食べながら、国際交流

▼過去のロング巻寿司イベントの様子



《本件に関するお問い合わせ先》

株式会社あじかん マーケティング部 巻MAKI課（担当：加地）

【TEL】082-277-9047

その他の巻寿司啓蒙活動

近年の食の多様化、欧米化に伴い、日本古来の食文化が失われつつあり、巻寿司もその一つです。株式会社あじかんは、創業当時より巻寿司具材を製造しており、世界一の巻寿司具材メーカーとして、日本の伝統食である巻寿司を継承することが使命であると考えています。**“巻寿司ってオモシロい”**を合言葉に、以下の活動を通じて、**巻寿司の魅力を発信しています**。詳しくは、あじかんMAKIZUSHI倶楽部

(<https://www.ahjikan.co.jp/makizushi/>) のホームページをご覧ください。

巻寿司の日の記念日登録を行いました

節分といえば2月を思い浮かべると思いますが、節分とは季節を分ける日（立春・立夏・立秋・立冬）の前日のことで、**“年に4回”**あることをご存知でしょうか。あじかんでは、**年4回の節分の日を「巻寿司の日」として記念日登録し、巻寿司の普及に取り組んでいます**。それぞれの季節の節分には健康や幸福を祈りながら恵方を向いて巻寿司を食べましょう。



巻寿司で食育、イベント出店を行っています

2019年より広島県内の幼稚園、小学校、中学校を対象に、巻寿司の歴史や文化、節分の風習、巻寿司の巻き方など、食育授業を実施しています。また、新しい取組として、広島県内のイベントやポップアップストアでの巻寿司も販売しております。

〈巻寿司教室、イベントスケジュール〉

- ・10月7日(火)：海田町立海田西小学校にて巻寿司の食育授業実施予定
- ・10月25日(土)、26日(日)：ひろしまフードフェスティバルに出店し、名物「炙りすしロール」を販売予定
- ・11月14日(金)：広島市立河内小学校にて巻寿司の食育授業実施予定
- ・11月19日(水)～21日(金)：海田町立海田東小学校にて巻寿司の食育授業実施予定



SNS でタイムリーに巻寿司の情報を発信しています

インスタグラム（あじかんMAKIZUSHI倶楽部 (@makizushi.club)）にて、巻寿司に関する情報（巻寿司教室の開催の様子や、新たに考案した巻寿司、オススメの喫食場面など）を日々発信しています。また、**LINE**では、巻之助くんのオリジナルスタンプを作成するなど、巻之助くんも活動の幅を広げています。

「巻き巻き忍者 巻之助くん」

忍者の隠れ里「巻き巻き村」の見習い忍者の男の子。まだ見ぬ具材を探す修行の旅をしている。巻き巻き忍法で世界一おいしい巻寿司をつくるのが



▼LINEスタンプのQRコード

