



第10回食育活動表彰
審査委員特別賞

厚生産業株式会社

【岐阜県】 活動期間：66年

手作り漬物文化の継承活動で、野菜を無駄なく健康的に消費できる世の中へ

近隣の小中学校や公民館で食育授業を実施

当社では、近隣の小中学校や地域の団体からの依頼を受け、漬物づくりを通じた食育授業を実施しています。野菜を無駄なく使い切る知恵や、発酵によって生まれるうま味・栄養について、実演を交えながら分かりやすく伝えています。実際に漬ける工程を体験することで、食べ物への関心や感謝の気持ちを育み、日々の食生活を見直すきっかけづくりにつなげています。地域と連携しながら、食の大切さを伝える取組を継続しています。



小学校での食育活動



世界にひとつだけの「マイぬかどこ」完成

全国で「漬物講習会」を開催

1959年から継続している漬物講習会は、現在では全国各地で開催しており、年間約1万4,000人から2万人の方々にご参加いただいています。講習会では、旬の国産野菜を活用した漬け方や保存方法、日々の食事に取り入れやすい工夫をご紹介します。参加者同士の交流を通じて、漬物づくりの楽しさや地域ごとの食文化を共有できる場にもなっています。世代や地域を超えて漬物文化を伝える取組として、今後も継続してまいります。



たくあん作りの講習会

漬物の素の商品開発と作り方動画を通じた発酵文化の継承

伝統的な漬物文化を現代の暮らしに合わせて伝えるため、当社では商品開発と情報発信の両面から取組を行っています。管理が難しいとされてきたぬか漬けを手軽に楽しめるチューブ式の漬物の素を開発するなど、初心者でも取り組みやすい商品づくりを進めています。また、WebサイトやSNSを活用し、漬物の作り方や活用方法を動画で発信することで、発酵文化に触れる機会を広げ、家庭での実践につなげています。



日本で初めてチューブ式のぬか漬けの素を開発



この度、第10回食育活動表彰の審査委員特別賞を受賞しましたこと、大変光栄に思います。厚生産業は創業者が独自のたくあん漬けの素を開発して以降、多くの漬物の素を開発してきました。また漬物講習会や勉強会などの活動を通して1人でも多くのお客様に漬け方や楽しみ方を伝えられるよう活動してまいりました。漬物は日本人に愛される伝統食品であり、地域によって特色のある漬物がそれぞれ存在する非常にバラエティ豊かな食品です。ご家庭で漬物を漬ける文化を守り、そして時代に併せて進化させるべくこれからも日々精進してまいります。

厚生産業株式会社
代表取締役社長 里村 俊介