

農林水産省主催「第10回食育活動表彰」 審査委員特別賞を受賞

～66年にわたる「手作り漬物文化の継承・普及活動」が評価～

厚生産業株式会社（本社：岐阜県、代表取締役社長：里村俊介）は、農林水産省主催「第10回食育活動表彰」企業の部において、「審査委員特別賞」を受賞しました。

本受賞は、厚生産業株式会社が1959年の創業以来、66年にわたり継続してきた「手作り漬物文化の継承・普及活動」が評価されたものです。

*食育活動表彰について

食育の優れた取り組みを称え、その活動を広く伝え、全国へ広げるための表彰制度

農林水産省ホームページ

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/hyousyo/index.html>



1959年初・全国行脚の「漬物講習会」

漬物作りに興味がある方が実際に体験して学べる「漬物講習会」を66年にわたり継続的に実施しています。1998年以降は全国展開を行い、現在は年間約1.4万～2万人（700～1,000会場）の方が参加するまでに発展。

漬け方を学ぶだけでなく、参加者同士の交流が生まれるコミュニティ・プラットフォームとしての役割も果たしています。特に、退職・子育て終了後のシニア層では園芸・家庭菜園で育てた野菜を無駄なく漬ける体験が新たな生きがいとなり、達成感や分かち合う喜びがQOL（生活の質）向上に寄与しています。



漬物文化を次世代の子どもたちへ

小学校や地域団体からの依頼により、漬物づくりを通じた体験型の食育授業を実施しています。実際に漬ける工程を体験することで、食べ物への関心と感謝を育み、日々の食生活を見直すきっかけに繋がっています。あわせて、子どもが楽しく学べる「手作りぬかどこキット」(2025年日本子育て支援大賞受賞)等を活用し、手作り漬物をより身近に感じられる工夫を進めています。



攻めの商品開発が広げる新たな漬物文化

100種類以上の漬物の素を開発・販売し、業界トップのラインナップを拡充してきました。家庭の多様なニーズに応えるため、浅漬け・ぬか漬け・たくあん・粕漬けなど用途別に幅広く提供しています。ぬかどこ管理が不要なチューブ式ぬか漬けの素を日本で初めて開発するなど、現代のライフスタイルに合った漬け方の進化にも注力しています。その結果、毎年約1万8千トンの野菜が当社の商品で漬物となり、食卓に届けられています。



1人でも多くの食卓に手作りの喜びを 代表取締役メッセージ

厚生産業株式会社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。



報道関係の方からのお問い合わせ先

厚生産業株式会社 マーケティング部 見屋井大輔

☎ 電話番号:0585-35-0880

✉ メールアドレス:miyai@kohseis.co.jp