

【地域の絆を“発酵”で深める】 発酵食品セミナーを大野町で開催

～漬物づくりを通して生まれた、笑顔と交流のひととき～

発酵食品メーカーの厚生産業株式会社（本社：岐阜県大野町）は、6月11日に大野町社会福祉協議会からの依頼を受け、高齢者向け交流イベント「いきいきふれあいサロン」にて【発酵食品セミナー】を開催いたしました。本セミナーは、大野町社会福祉協議会が進める「高齢者の仲間づくり・居場所づくり」の一環として実施されたもので、当日は18名の参加者が、漬物づくりや発酵食に親しむ体験を通じて、和やかで笑顔あふれる時間を過ごしました。



発酵食品セミナーの風景

実施内容

- 手作りぬかどこキット([商品詳細](#))を使ったぬか漬けづくり
- 米麴([商品詳細](#))を使った塩麴づくり
- 浅漬けの素([商品詳細](#))を使ったなす漬けづくり



手作りぬかどきキット



米こうじ



なす漬の素

参加者の皆様には、仕込んだ漬物をお持ち帰りいただき、家庭で手作りの味を楽しんでいただきました。さらに当日は厚生産業スタッフが用意したきゅうり漬けや、なす漬け、ぬか漬けの試食もあり、「暑い時期もさっぱりして美味しく食べられる」、「美味しかったから、スーパーに買いに行くわ」と、参加者同士で自然に会話が弾んでいました。

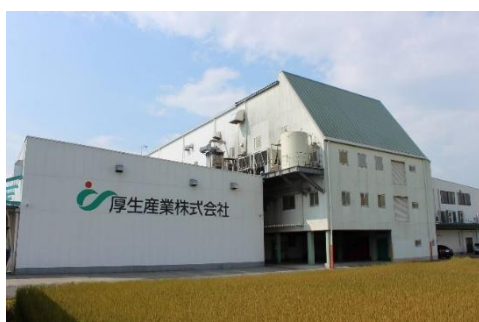
初心者にも大好評！「漬物ってこんなに簡単だったんだ」

参加者の多くは、日頃、漬物を手作りする習慣がなく、「漬物作りは難しい」、「手間がかかる」と思っていた方々でした。しかし、今回のセミナーを通じて、「想像よりずっと簡単に作れることを知った」、「これなら自分にも続けられそう」といった声が多数寄せられ、漬物づくりへのハードルが大きく下がったことが感じられました。

参加者の声（一部）

- 「いつもは出来上がった塩麴を買っていたけど、自分で作ることができて感動した」
- 「友達とおしゃべりしながら作る時間がとても楽しかった」
- 「漬物づくりは難しいと思っていたけれど、こんなに簡単だとは驚きました。これからは家で作ってみたい」

今回の発酵食品セミナーは、漬物づくりを通して、参加者が「仲間とともに作り、家族と味わう」食の楽しみと温かさを再発見する機会となりました。厚生産業株式会社は、今後も地域に根差した活動を通じて、発酵食品の魅力を伝えると共に、人と人をつなぐ場を提供してまいります。



厚生産業株式会社（外観）



浅漬の素 家庭での活用風景

会社概要

- 会社名 : 厚生産業株式会社
- 代表者 : 里村 俊介（代表取締役社長）
- 設 立 : 昭和 34 年7月 1 日
- 所在地 : 〒501-0535 岐阜県揖斐郡大野町加納339－1
- TEL : 0585-35-0880
- FAX : 0585-35-0881
- 資本金 : 5,500 万円
- 売上高 : 23 億円（グループ連結 28 億円）
- 従業員 : 125 名
- 事業内容 : 米麴、甘酒、ぬか床、漬物の素などの発酵食品の開発・製造・販売
- ウェブサイト: <https://www.kohseis.co.jp/>

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