

令和5年7月26日
置賜総合支庁
三和漬物食品株式会社

学生たちの自由な発想で漬物の新たな食べ方を提案 三和漬物食品株式会社 × okiraku キッチン レシピ開発プロジェクトがスタートします！

置賜地域の学生が『食』に関わる方々との交流を通じて地域の「農」と「食」を学び、その魅力を発信する「okiraku キッチン」（おきらくキッチン、事務局：置賜総合支庁農業振興課）は、高畠町で漬物の製造・加工などを営む三和漬物食品株式会社（以下、「三和漬物食品(株)」。）と連携し、学生たちの自由でフレッシュな発想による新たなレシピの開発に取り組みますので、周知について御配慮賜りますようお願いいたします。



1 プロジェクトの背景・経緯

okiraku キッチンの活動が新聞報道されたことを契機に、国産・地元産の農産物を積極的に使用している三和漬物食品(株)より、「山形・置賜の漬物の新たな食べ方を okiraku キッチンと発信したい」という要望があり、置賜地域の農と食の魅力を発信する okiraku キッチンの活動主旨と合致したことから、今回の連携プロジェクトを立ち上げることとなりました。

2 プロジェクトの概要

(1) 新たなレシピの開発

三和漬物食品(株)が自社ホームページに掲載している漬物のアレンジレシピ発信企画に okiraku キッチンが参加し、学生ならではの自由でフレッシュな発想で新たなレシピを開発します。

開発されたレシピや、レシピ開発の様子などは、随時、okiraku キッチンのInstagramや三和漬物食品(株)のホームページなどで公表します。

(2) 新商品の開発

三和漬物食品(株)では、今後、一般家庭向けの総菜や、若い世代のライフスタイルに対応した商品（電子レンジで加熱するだけの商品など）の開発を行う考えがあることから、新たなレシピの開発が進んだ後、置賜産の食材を使用した新商品の開発を okiraku キッチンと共同で行うことを検討します。

[参考]

■ 三和漬物食品(株)について

三和漬物食品(株)は、産地の見える国産・地元産の野菜にこだわり、代々受け継がれた漬物の伝統を守りながらも、新しい商品、新しい分野に挑戦し続けています。

okiraku キッチンとの連携により、若者のニーズをキャッチし、その視点を商品開発や情報発信に活かすことで、これからの食文化の進化に合う新しい方向性と食べ方を提案していきます。

【会社概要】

設立：1965年9月1日

代表者：代表取締役 鈴木尚彦

事業内容：野菜・果物を使用した加工品の製造・販売

所在地：山形県東置賜郡高畠町大字福沢 1464

主要取引先：岩下食品株式会社、株式会社ヨークベニマル、株式会社日本アクセス、株式会社千代田水産 他

従業員数：45名（2023年6月現在）

■ okiraku キッチンについて

活動5年目となる今年度は、過去最多となる10名のメンバー（山形大学大学院1名、県立米沢栄養大学8名、県立米沢女子短期大学1名）が、これまでの取組みを踏まえながら、新たな活動に挑戦します。

地域の企業と連携する今回の取組みは初めての試みであり、プロジェクトを通じて、置賜地域の『食』に関わる方々との交流を一層深めていきます。

【これまでの取組み】

令和元年度（6名）：伝統野菜「馬のかみしめ」を使った味噌づくりなど 計13回の活動

令和2年度（7名）：伝統野菜「雪菜」の収穫体験など 計7回の活動

令和3年度（5名）：上杉鷹山公が残した「かてもの※」についての勉強会など 計5回の活動

※「かてもの」とは、飢饉などで食糧不足に陥った際の救荒作物のこと。

令和4年度（7名）：伝統野菜「薄皮丸なす」「窪田なす」等の収穫体験など 計13回の活動

令和5年度（10名）：置賜産農産物や「かてもの」を使ったピザづくりなど、これまで計4回の活動を実施。今後、伝統野菜の収穫体験や郷土料理の調理などを予定。

【問合せ先】

○ プロジェクトの全体概要について
置賜総合支庁産業経済部農業振興課
課長補佐 太田 秀樹
電話 0238-26-6051
報道監
総務企画部長 佐々木 秀徳

○ 三和漬物食品株式会社について
三和漬物食品株式会社
営業部 中村 大輔
電話：0238-57-2317
携帯電話：080-2812-8579



okiraku kitchen

置賜地域の「農」と「食」をつなぐ こと作り



Instagram の
QR コード