

愛を込めて、
自然健康、
持続可能な
未来へ

大猷院

全日本漬物協同組合連合会 青年部会 第41回全国大会

栃木大会

2023年10月17日(火)

会場: ライトキューブ宇都宮

主催: 全日本漬物協同組合連合会 青年部会 / 主管: 栃木県漬物工業協同組合 青年部

後援: 全日本漬物協同組合連合会 / 栃木県漬物工業協同組合

THE
RISING
GENERATION
OF
PICKLES
INDUSTRY
LEAGUE



・* 目次 *・

2	大会スケジュール		
4	青年部会方針・宣言		
5	ご挨拶	全日本漬物協同組合連合会 青年部会 第41回全国大会 栃木大会 大会会長	遠藤 栄一
6	祝辞	自由民主党 幹事長 衆議院議員	茂木 敏充
7		自由民主党総務会長 自由民主党漬物振興議員連盟 会長 衆議院議員	森山 裕
8		自由民主党漬物振興議員連盟 参議院議員	高橋 克法
9		農林水産省 大臣官房新事業・食品産業部 食品製造課長	渡邊 顕太郎
10		栃木県知事	福田 富一
11		宇都宮市長	佐藤 栄一
12		全日本漬物協同組合連合会 会長	中園 雅治
13	ご挨拶	栃木県漬物工業協同組合 理事長	秋本 薫
14	記念講演 講師紹介	協同組合 宇都宮餃子会 専務理事 兼 事務局長	鈴木 章弘
15	大会特別企画		漬物アレンジレシピ紹介
20		歌手	堀 優衣
21	次期開催県挨拶	宮崎県漬物協同組合青年部 宮崎大会 会長	佐藤 仁
		宮崎県漬物協同組合青年部 宮崎大会 実行委員長	野崎 偉世
22	ご来賓名簿		
23	青年部参加者名簿		
28	栃木県漬物協同組合連合会 名簿		
29	謝辞	全日本漬物協同組合連合会 青年部会 第41回全国大会 栃木大会 実行委員長	菅野 嘉弘

・＊ 大会スケジュール ＊・

全日本漬物協同組合連合会 青年部会

第41回全国大会 栃木大会

2023年10月17日(火) ライトキューブ宇都宮 大ホール

大会テーマ『愛を込めて、自然、健康、そして、持続可能な開発へ』

全国ブロック幹事会議	11:00 ~ 11:45
全国部長会議	12:00 ~ 13:30
受付開始	13:00 ~

【第一部】 大会式典

14:00 ~ 15:30

司会: DJ Kei

- | | | |
|--------------|-------------------------------|--------|
| 1. 開会宣言 | 栃木大会 実行委員長 | 菅野 嘉弘 |
| 2. 国歌斉唱 | | |
| 3. 青年部会方針朗読 | 栃木県漬物工業協同組合 | 伊藤 悠里 |
| 4. 青年部会宣言文朗読 | 栃木県漬物工業協同組合 | 伊藤 悠里 |
| 5. 大会会長あいさつ | 栃木大会 大会会長 | 遠藤 栄一 |
| 6. 来賓祝辞 | 自由民主党 幹事長 | 茂木 敏充 |
| | 自由民主党 漬物振興議員連盟 参議院議員 | 高橋 克法 |
| | 農林水産省 大臣官房新事業・食品産業部
食品製造課長 | 渡邊 顕太郎 |
| | 栃木県知事 | 福田 富一 |
| | 宇都宮市長 | 佐藤 栄一 |
| | 全日本漬物協同組合連合会 会長 | 中園 雅治 |
| 7. ご挨拶 | 栃木県漬物工業協同組合 理事長 | 秋本 薫 |
| 8. 来賓紹介 | | |
| 9. 開催県役員紹介 | | |
| 10. 祝電披露 | | |
| 11. 青年の輪 伝達式 | ～ 栃木県 から 宮崎県 へ ～ | |
| 12. 次回開催県挨拶 | 宮崎県漬物協同組合青年部長 | 佐藤 仁 |
| 13. 閉会宣言 | 栃木大会実行副委員長 | 岩下 雄人 |

【第二部】 講演会

15:45 ~ 17:00

記念講演

～ 宇都宮からブランド発信 ～

「官民一体による、餃子愛を込めたまちづくり」

講師 宇都宮餃子会事務局長 鈴木 章弘氏

【第三部】 交流会

17:15 ~ 19:00

1. オープニング
2. 大会会長あいさつ 栃木大会 大会会長 遠藤 栄一
3. 乾杯 全日本漬物協同組合連合会 副会長 秋本 大典
4. アトラクション 堀優衣 他
5. 次回開催県PR 宮崎県漬物協同組合青年部
6. 閉会の辞 栃木大会 実行委員長 菅野 嘉弘

協賛:協同組合 宇都宮餃子会

Information

観光のご案内

≡ とちぎ旅ネットの観光スポット <https://www.tochigiji.or.jp/spot/>

≡ 宇都宮観光コンベンション協会
観光パンフレット <https://www.utsunomiya-cvb.org/pamphlet>

9/29(金)～11/30(木) 宇都宮市内 飲み歩きイベント「うつのみやホッピング」開催中!



男体山麓の中禅寺湖と紅葉



あしかがフラワーパーク



JR宇都宮駅東口から
次世代型新交通システムLRT「ライトライン」が開通しました

全日本漬物協同組合連合会 青年部会

〈今後の方針〉

我々青年部会メンバーは、業界発展に寄与するべく青年部会活動を通じて自己研鑽に励み、仲間との友情を深め社会への貢献を果たしていくことを大切な目的と確認します。

更に、漬物が食品として本来持ちうる役割を見出し、日本の食生活に寄与するべく使命感を持って社会へ広めていることを通じて、後継者育成に繋がる魅力ある業界へと発展、昇華させていかなければならない。

合わせて、それぞれの風土に応じた食文化の中で独自の発展を遂げてきた地域特産品としての漬物文化を守り伝えていくことも使命であるとともに魅力づくりに繋がるものである。

また、我々を取り巻く環境において忘れてはならないのは農業との関わりである。後継者不足による衰退の傾向がみられる現状打破に向けて、日本の農業の継続と発展に対して寄与することも我々の大切な仕事であります。

以上の観点から次の活動を積極的に行うものとする。

1. 漬物の日の普及促進
2. 地域特産品委員会との連携
3. 日本食の普及活動との連携
4. 農業の継続と発展への寄与
5. 青年部会全国ネットワークの確立と地域間交流の促進

[宣 言]

全日本漬物協同組合連合会青年部会は、消費者の安全・安心の確保や漬物の消費拡大のため、改めて衛生管理の徹底を図るなど、会員相互が連携し、今後の漬物業界の発展のために行動することを誓います。



愛を込めて、よろっせ栃木へ

全日本漬物協同組合連合会 青年部会
第41回全国大会 栃木大会 大会会長

遠藤 栄一

全日本漬物協同組合連合会青年部会第41回全国大会栃木大会を開催させていただくにあたり、全国各地より多くの皆様のご参加を賜りましたことを、心より御礼を申し上げます。また、ご来賓の皆さまには公私ともにご多忙の中、ご臨席を賜り第41回の全国大会を栃木の地で盛大に開催させて頂きますことを、栃木県漬物工業協同組合青年部を代表いたしまして、厚く御礼を申し上げます。

本日栃木大会を開催するにあたり、大成功に終わった第40回広島大会の次を繋ごうと、栃木県青年部は少ない人数ですが、一致団結をして、皆様の記憶に残る栃木らしさの大会開催を目的として、準備を進めて参りました。この様な全国大会を開催するにあたり、栃木県の事を見直すことになりました。今回の準備の中、栃木の良さを改めて再認識しました。栃木県には、日光、大谷石、フラワーパーク、足利学校など、多くの観光地、ご当時グルメでは、餃子、お酒、ココ・ファームワイン、イチゴ、もちろん、漬物です。本大会では、栃木の漬物の食提案、栃木県産のお酒、ワイン、焼酎を皆様にご案内します。

さて、本大会のテーマは、「～愛を込めて、自然・健康、そして、持続可能な開発へ～」です。私たちは、ものづくりこそ、愛を込めることが重要な事だと思っています。その源泉である栃木県に対して愛を込めて、漬物屋であることに愛を込めています。だからこそ、今以上に全国漬物業界の皆さんが愛を込めれば、今以上に素晴らしい業界になると思います。この全国大会も、今後は開催方法を変えることが重要だと思います。持続可能な全国大会の開発を行うことが、永久に続く方法だと思います。それと、本大会では、ITが強い栃木県としても、ペーパーレス化を導入しました。

漬物業界として、価格だけの業界ではなく、「食育」、「ブランディング」を、通じて、誰もが知る漬物を開発できる業界になる事が、今後の生き残りです。

最後に、本大会に格別のご支援、ご協力をいただきました関係者の皆さまには、心より御礼を申し上げますとともに、本日、ご臨席を賜りました皆さまに、御礼を申し上げます。

本当に皆さまにお逢いでき、幸せです。今後も、末永く、仲良しでお願い致します。



祝 辞

自由民主党幹事長
衆議院議員

浅木 敏充

全日本漬物協同組合連合会青年部会第 41 回全国大会が私の地元、そして漬物生産の盛んなここ栃木県で盛大に開催されますことを、心よりお祝い申し上げます。

開催にあたりご尽力いただきました遠藤栄一大会会長、菅野嘉弘実行委員長はじめ関係の皆様に敬意を表します。

日本では昔から各家庭で漬物が作られ、それが家庭の味になっていました。ライフスタイルの変化とともに、漬物はお店やスーパー、コンビニで買って食べるようになりましたが、皆様のため努力によって、様々な種類の漬物が安価で手軽に楽しめます。海外にもピクルスなどの漬物がありますが、やはり、その種類や漬け方において、日本が圧倒的にバラエティ豊富です。

現在、ウクライナ情勢の影響で世界的な物価高や食料の安定供給への懸念が広がっています。食料安全保障は緊急の対応を要する世界的な課題で、6月のG7広島サミットでも食料安全保障の声明が発表されました。また、国内においても、国際的な原材料価格の上昇や物価高へ対応し、危機に強い食料供給体制への転換を目的に、令和4年度補正予算と令和5年度予算を合わせ農林水産関係予算は3兆889億円を確保したところです。

日本の食料自給率の向上を目指し、担い手の育成や農地の集約化、必要な飼料・資材などの安定確保など、わが国の食料安全保障の強化に向けた取り組みをさらに前に進めなければなりません。そのためには、国や地方公共団体のみならず、農林業や食品加工業を担う皆さんのお力が必要不可欠で、引き続きのご協力をお願いいたします。

和食がユネスコ世界遺産に登録されて10年が経ちます。世界に認められた和食文化の一翼を担う漬物業界の皆様の一層のご活躍をお祈りしますとともに、全日本漬物協同組合連合会の益々のご発展と、会員の皆様のご健勝を心よりお祈り申し上げます。



祝 辞

自由民主党総務会長
自由民主党漬物振興議員連盟 会長
衆議院議員

森山 裕

全日本漬物協同組合連合会青年部会第41回全国大会栃木大会が盛大に開催されますことを心よりお慶び申し上げます。また、日頃より、我が国の農業・食料産業の発展と食料の供給に御尽力されている皆様に、心より敬意を表します。

世界的な人口増加、気候変動の影響による食料生産の不安定化に加え、ウクライナ情勢等、我が国の食料・農業を取り巻く情勢は、大きく変化しています。食料がいつでも安価に輸入できる状況が続くわけではないことが明白になっており、まさに、今我々はターニングポイントにあると言えます。

こうした中、私は自民党の食料安全保障に関する検討委員会の委員長を拝命し、食料安全保障の強化を最も重要な使命として、取り組んでおります。

自民党では、食料安全保障の抜本的な強化と持続可能な農業の実現等に向けて、政府に対して提言を行い、制定から約20年が経った「農政の憲法」と言われる食料・農業・農村基本法の改正に向けた議論を行っているところです。

皆様が携わる食料産業は、消費者と生産現場をつなぐ役割を担われており、食料システムを構成する重要な一員であります。また、地域の雇用確保にも重要な役割を果たされております。今後も、食料産業の発展に向け、原材料の安定調達や持続可能性に配慮した取り組みを進めていただきたいと思います。

漬物は、古来から野菜の保存食として親しまれ、米食とも相まって私たちの食卓を支えてきた、食文化であります。また、これまでも、消費者からのニーズに応え、創意工夫により新たな需要が開拓されてきました。

本年は、和食が2013年にユネスコの無形文化遺産に登録されてからちょうど10年を迎えます。世界的に和食が評価されてきている中、近年、漬物への関心も高まっております。

自由民主党漬物振興議員連盟といたしましても、こうした好機を捉えて、漬物業界の更なる発展に向け、若い世代の担い手の皆様方から新たな施策に結び付く御意見や御要望を賜りながら、課題解決に取り組み、「漬物」という我が国の伝統的食文化を振興してまいりたいと考えております。

今大会においても、漬物業界の次世代を担う若い青年部の方々の交流を通して、皆様方の培われてきた知識が共有されるとともに、新たな発想やビジネスモデルが創出され、国内外への更なる普及につながる実り多い大会となることを期待しております。

結びに、全日本漬物協同組合連合会青年部会全国大会第41回栃木大会が意義深い大会となりますことを祈念し、祝辞とさせていただきます。



祝 辞

参議院議員

高橋 克法

全日本漬物協同組合連合会の皆様をはじめ、漬物文化を守り伝えていく活動にご尽力されている関係者の方々に心より敬意を表します。

漬物製造業は、食品衛生法改正により令和3年6月から営業許可が必要になりました。以前から製造されていた方も令和6年5月までに許可を取得しなければなりません。営業許可の申請に当たり保健所がきめ細かな指導を行うよう、貴会は国に要請したと承知しています。自分としても、漬物の安全性を確保しつつ、各地の特色ある漬物、伝統的食文化が継承されていくよう、国・都道府県には万全の対応を求めてまいります。

現代人は、健康づくりに必要と言われている量の野菜(350g/日)を摂取できていない方がほとんどです。ご承知の通り、野菜に含まれる酵素には、胃腸の働き、摂取した食物の消化や栄養吸収において重要な働きがあります。漬物には、食物繊維や乳酸菌など健康維持に必要な機能成分が含まれるとともに、保存性が高く水分量も生食より少ないため、食物繊維を手軽に摂れる特長もあります。漬物の塩分を気にされる方もいますが、国立健康・栄養研究所の調査によれば、日本人が摂取する食塩の約7割は食事の際に使用する調味料からです。一方、漬物自体の低塩化も進んでいるのが現実ですので、漬物の塩分に関する根拠なき誤解を解き、健康機能性を総合的に評価するための研究や指標づくりが必要だと考えます。

漬物原材料を含む加工・業務用野菜は輸入が大きな割合を占めていますが、実需者の3～5割が国産の購入を増やしたいという意向を持っています。原材料の国産化には、生産現場におけるコスト対策や安定供給の取組を進める必要があります。政府とともに、引き続き産地作りや機械導入等に必要な予算確保に努めてまいります。

自分は漬物を食べる時、農作業や家事で休みなく働いていた、今は亡き祖母の荒れた手を思い出します。その荒れた手は、絶品の漬物を作る手でもありました。沢庵、梅干し、浅漬け、糠漬け、白菜漬け。おかずが無くても、漬物と味噌汁があれば十分で、白菜漬けの柔らかい葉っぱの部分でご飯を包んで食べる美味しさは、今でも一番のごちそうです。

欧米列強に負けなかった日本人の「強さ」は伝統食によって創られたと信じておりましたが、大東亜戦争後、それが否定されたことが本当に悔しくてたまりません。だからこそ、漬物を守り、再評価することは日本を取り戻すことだということをしっかりと胸に刻み、これからも漬物業界発展のために尽力してまいります。



祝 辞

農林水産省 大臣官房新事業・食品産業部
食品製造課長

渡邊 顕太郎

全日本漬物協同組合連合会青年部会第 41 回全国大会栃木大会が盛大に開催されますことを心よりお慶び申し上げます。

栃木県は、ラッキョウや生姜などの「酢漬け」をはじめ、特産品の「たまり漬け」、地場産野菜を使用した「浅漬け」などが名産の、全国でも有数の漬物産地です。こうした中で、栃木県漬物工業協同組合におかれては、青年部の皆様を中心となって食品業界の先進事例視察や業界内外に向けた講演会等を開催されていると伺っています。後継者育成や地域振興、さらには業界発展につながる取組を積極的に行っていただいていることに敬意を表します。

また、貴連合会におかれましては、改正食品衛生法の施行に伴う営業許可の申請・施設基準の整備等に関する会員企業の皆様への情報提供をはじめ、漬物業界を取り巻く様々な課題の解決に御尽力いただくとともに、当省の「野菜を食べようプロジェクト」の一環である「漬物で野菜を食べよう！」に御協力いただき、また、今大会や漬物グランプリなどにおいて、積極的に漬物の魅力を発信していただいています。こうした取組に改めて感謝申し上げますとともに、今後とも、時代にマッチした漬物や新たな食べ方の提案などを通じて、漬物を国内外へ広めていただきたいと考えております。

漬物は、元来各地域で収穫される特産品を使用し、気候に合った製造方法で作られるなど、地域農業と深く結びついた食品です。当省としても、事業者と産地との連携強化に向けた施策を積極的に推進してまいりますので、引き続き御協力いただきますようお願いいたします。

結びに、全日本漬物協同組合連合会青年部会全国大会第 41 回栃木県大会の御成功を祈念し、祝辞とさせていただきます。



祝 辞

栃木県知事

福田 富一

全日本漬物協同組合連合会青年部会第 41 回全国大会栃木大会が盛大に開催されますことを心よりお慶び申し上げます。

全日本漬物協同組合連合会の皆様には、漬物産業の振興を通じまして、経済の発展と日本の豊かな食生活の実現に寄与していただいておりますことに、改めて感謝を申し上げます。

さて、今年は、平成 25(2013)年に「和食;日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されてから 10 年を迎えますが、改めて、日本の伝統的な食文化を守り、未来に伝えていくことの重要性を感じております。

こうした中、全日本漬物協同組合連合会では、「漬物グランプリ」の開催などにより、漬物や和食市場の活性化等を図るとともに、「漬物製造管理士・技能評価試験」の開催等を通じて、品質向上や人材育成等にも積極的に取り組んでおられますことに、深く敬意を表する次第であります。

栃木県は、全国有数の漬物の産地であり、これまで、栃木県産業技術センター等の試験研究機関において、県内企業の皆様等と一緒に、漬物の品質向上や新商品の開発などに取り組んで参りました。

今後とも、よりおいしい漬物の開発への支援等を通じて、漬物産業の振興に努めて参りますので、未来を担う青年部会の皆様におかれましても、漬物産業のより一層の発展に御尽力を賜りますようお願い申し上げます。

また、今年は栃木県が誕生してから 150 年の節目の年であり、6 月には我が国で初めてとなる「G7男女共同参画・女性活躍担当大臣会合」が日光市で開催されました。こうした機会をとらえ、オール栃木体制で郷土愛の醸成や国内外に向けた本県の魅力発信に努めているところであり、大会に参加された皆様にも、とちぎの食や文化などに触れることで、本県の魅力を感じていただければ幸いです。

結びに、全日本漬物協同組合連合会のますますの御発展と、会員の皆様のより一層の御活躍を祈念申し上げまして、お祝いの言葉といたします。



祝 辞

宇都宮市長

佐藤 栄一

このたび、「全日本漬物協同組合連合会青年部会第41回全国大会栃木大会」が、盛大に開催されますとともに、記念誌が発刊されますことを、心からお祝い申し上げます。

貴連合会におかれましては、昭和13年の全国漬物協会の創設以来、長年にわたり、歴代の会長をはじめ役員や会員の皆様の献身的な御尽力により日本古来の伝統食品であります漬物を守ってこられた一方、消費者のニーズに応えるべく、時代に合った新しい漬物を開発されるなど、市民の食生活に大きく御貢献いただいておりますことに、心から感謝申し上げます。

食品業界を取り巻く環境は、消費者の衛生意識の向上やニーズの多様化など、複雑化してきております。食品の流通の広域化により、依然として腸管出血性大腸菌O157などによる食中毒が広域的に発生するなど、食品の衛生管理については、食品業界や行政の取組に対する期待が一層高まっております。また、令和3年6月の改正食品衛生法の施行により、HACCP(衛生管理の国際標準)に沿った衛生管理が義務化され、食品関連事業者にはその対応も求められております。

このような中、貴連合会青年部会の皆様が、世界に誇る日本の食文化である漬物を、より一層世界に広めるべく活動され、漬物文化を守り伝えていくこと、また、安全で安心な漬物の提供のために衛生管理にも取り組んでおられますことは、漬物業界全体の発展に大きく寄与するものであり、誠に心強く思っております。

本市においては、国と同様に人口減少が大きな問題であり、100年先も持続的に発展し続けられるよう、ネットワーク型コンパクトシティの形成を目指す中、令和5年8月に日本初の全線新設であるLRTが開業となり、まちや暮らしが大きく変わる節目を迎えております。今後も様々な施策事業を展開し、人口減少、人口構造の変化に対応するとともに、さらに発展・飛躍する「未来都市うつのみや」の実現を目指してまいります。

貴連合会におかれましては、今後も皆様の卓越した技術や経験を後輩の方々に伝えていただくとともに、消費者の健康増進と食品業界の更なる発展にお力添えを賜りますようお願い申し上げます。

結びに、貴連合会のますますの御発展と皆様の御健勝、御活躍、本大会の御成功を祈念申し上げ、祝辞といたします。



祝 辞

全日本漬物協同組合連合会 会長

中園 雅浩

全日本漬物協同組合連合会青年部会第41回全国大会栃木大会の開催に当たり、一言ご挨拶を申し上げます。

今年5月よりコロナが5類に分類され人の動きが活発化してきました。これまでの3年間は観光、飲食業向けは辛酸をなめてきましたが、ようやく回復に向かうであろう土産品関係者はほっと胸をなでおろしていることでしょうか。この3年間で人々のライフスタイルが大きく変化しました。誰に何をどのように売っていくのか、我々も改めて見直す必要があると考えます。

一方ロシアのウクライナ侵攻によりエネルギー、食糧事情がひっ迫、高騰し、更に円安がコストアップに拍車をかけています。原材料、電気代、人件費など軒並み上がっており、製品価格の見直しをせざるを得ない状況にあります。同時に顧客満足の観点から商品の付加価値を上げる事も忘れてはなりません。

そんな厳しい環境下ですが、青年部全国大会が開催されますことに大きな意義があります。業界の将来を担う若手経営者が一堂に会し、お互いを知り、情報交換の中から、業界の抱える課題解決に向けての糸口を探る機会になればありがたいと考えます。

私は会長として、次の2点を重要課題として取り上げています。1つは漬物文化の継承、20代の若者で漬物を食べている人の割合が20%しかない。8割の子供は漬物を知らずに育つわけで漬物文化が無くなる危機に直面しています。漬物の良さを認識してもらえるように働きかけていかなければなりません。2つ目は消費拡大です。人口減少が間違いなくやってきます。このままでは業界がシュリンクしてしまいます。漬物をいろんな料理に活用してもらうことで消費を拡大したいと考えています。若い感性で様々な角度から提言を頂けることを期待しております。

今回は栃木県の少数の青年部員が運営に当たって頂いていると聞いております。準備など大変ご苦労されたと思います。青年部の皆様、また親組合として支えていただいた栃木県漬物工業協同組合の皆様にも感謝を申し上げ、中身の濃い大会になることを祈念してご挨拶といたします。



青年部全国大会開催に向けて

栃木県漬物工業協同組合 理事長

秋本 董

全日本漬物協同組合連合会青年部会第41回全国大会栃木大会の開催にあたり、ご多用中にもかかわらずご臨席いただきましたご来賓の皆様はじめ、全国各地より多くの青年部のみなさまにご参集いただき、誠にありがとうございます。

栃木県で開催される全国大会は、1996年（平成8年）に開催された、第15回大会に次いで27年振り2回目となります。前回と比べて今回は、時代背景も、漬物業界を取り巻く経済環境も大きく変化しております。それと同時に、栃木県そして県都である宇都宮市も、大きな変化を遂げておりますので、全国のみなさまに一人でも多く、栃木の魅力をご紹介したいと思っております。

全国大会の会場となるライトキューブ宇都宮は、昨年11月に開業したばかりのコンベンション・センターです。JR宇都宮駅とも直結しているため、遠方からのご来場にもアクセス性に優れており、2000名収容の大ホールを借り切って開催することができました。

また、8月にはJR宇都宮駅を始点として、次世代型路面電車LRTが開通いたしました。全国でも初となる全面新設によるLRTです。お時間があれば、今話題のLRTに、是非一度ご乗車いただくことをお勧めいたします。

今回の全国大会は、遠藤栄一大会会長、そして菅野嘉弘実行委員長の下で、大会テーマ「～愛をこめて、自然・健康、そして持続可能な開発へ」を掲げ、記念誌をやめてWEB掲載にしたり、広告協賛なしで参加費のみでの運営に挑戦したり、参加申込書にWEBエントリー方式を採用するなど、SDG'sを取り入れたペーパーレス運営を心掛けております。

また、宇都宮といえば餃子の街として有名です。記念講演には、～宇都宮からブランド発信～「官民一体による、餃子愛を込めたまちづくり」という演題で協同組合宇都宮餃子会 専務理事兼事務局長の鈴木章弘様による講演会を行います。いかにして宇都宮が餃子の街として知れ渡るようになったのか、ぜひ我々企業の経営者としても学ぶべき点が多いのではないかと思います。

その他、栃木らしさを生かすべく、様々なアトラクションを準備しております。この大会が、全国の同志の皆さんのネットワーク構築のきっかけとなり、盛りだくさんの栃木らしさを満喫していただき、また、企業経営の糧としていただけるよう祈念いたしまして、理事長のご挨拶にかえさせていただきます。

・＊ 記念講演 ＊・

テーマ：～宇都宮からブランド発信～

「官民一体による、餃子愛を込めたまちづくり」

講師：協同組合 宇都宮餃子会 専務理事 兼 事務局長

鈴木 章弘氏



【プロフィール】

1972年、東京都出身。宇都宮デザイン電子専門学校（現宇都宮メディア・アーツ専門学校）卒業後、様々な業界を経験し広告業界へ進み広告企画会社を起業。2008年より外部から宇都宮餃子会の運営に関わる。2011年に協同組合宇都宮餃子会正式加入し事務局長に就任。2021年に専務理事に就任（事務局長兼任）。宇都宮観光推進委員会委員、宇都宮商工会議所2号議員、宇都宮「食の街道」推進協議会委員、栃木県ブランド力向上委員会委員、とちぎDMO とちぎ観光地づくり委員会委員、とちぎ圏央まちづくり協議会理事

【会社概要】

協同組合宇都宮餃子会は、餃子を通じた地域活性化と餃子文化の普及振興を目指し設立された、日本で唯一の”餃子”協同組合。主な組合事業としては、組合直営店「来らっせ」2店舗（本店・パセオ店）による共同販売事業の運営管理、「宇都宮餃子祭り」等のイベント運営管理、テレビ・ラジオ・新聞・雑誌・SNSなどによる広報宣伝活動、組合員の研修及び福利厚生事業、登録商標「宇都宮餃子」の管理、宇都宮餃子を通じた宇都宮市および栃木県内の観光振興等

【会社沿革】

- ・平成 5年 任意団体「宇都宮餃子会」発足
- ・平成10年 宇都宮商工会議所共同事業「おいしい餃子とふるさと情報館 来らっせ」開業
- ・平成11年 「第1回宇都宮餃子祭り1999」開催
- ・平成13年 「来らっせ本店」飲食事業部門を宇都宮商工会議所より譲渡・移転
- ・平成13年 「協同組合宇都宮餃子会」設立
- ・平成14年 「宇都宮餃子会」商標登録
- ・平成17年 JR宇都宮駅ビル内に物販専門店「来らっせパセオ店」開業
- ・平成30年 地方創生ムービー「キスできる餃子」全国公開
- ・令和 4年 「宇都宮餃子」文化庁100年フードに認定

【講演内容】

戦後、満州や北京からの引揚者が多く、その影響もあり宇都宮に餃子を扱う店が誕生し長年地元の方々に愛され続けていた。あくまでも地元のソウルフードだったのだが、ある市役所職員の熱い思いによって宇都宮餃子会が設立され、メディアでの取り扱いもあり、徐々に観光資源化されていった。その後、震災などの影響を受け苦しい時代を迎えたが、官民一体となりその状況を乗り越え、現在では「宇都宮餃子」は国内のみならず海外にも名が届き、ブランド力はさらに強くなった。未来ある宇都宮市の子どもたちにとって誇れる都市となるため、さらに官民学が力を合わせて地域力を磨いていきたいと考えています。

株式会社アキモ

びき肉と混ぜるだけ！ ハルピンきゃべつ餃子

👉 にんにく醤油、唐辛子でじっくりと漬けこまれた、アキモ通販No.1商品のハルピンきゃべつ。食べ切れなくて余ったハルピンきゃべつの活用術としても重宝します。



(レシピ詳細: <https://www.akimo.co.jp/harupincabbage/>)

📄 材料 (15個分)

ハルピンきゃべつ … 約半分
ひき肉 … 100g
餃子の皮 … 15枚
水 … 150cc
ごま油 … 小さじ2

■作り方

- ①みじん切りにしたハルピンきゃべつ(芯部分もOK)の漬け汁を軽く絞り、ひき肉100gと混ぜ、こねたら皮で包む。
- ②フライパンに並べ強火で加熱し、焼き面が白く変化したら、水を入れる。
- ③グツグツしたら中火にし、フタをして一気に蒸し焼きにする(約3分半～4分)。水気が残っていれば少し加熱。
- ④ごま油を回しかけ、強火でお好きな焼き色になったら完成！

株式会社アキモ

ぱるぴんきゃべつのおつまみチーズ焼き

👉 外はカリッと、中はとろーりもっちり、ビールやワインに良く合う簡単おつまみです。味付けなしで混ぜるだけ！ぜひお試しください。



(レシピ詳細: <https://www.akimo.co.jp/harupincabbage/>)

📄 材料 (8枚分)

ハルピンきゃべつ … 約半分
とろけるチーズ … 80g
片栗粉 … 大さじ2
サラダ油 … 大さじ1

■作り方

- ①ハルピンきゃべつ(芯部分もOK)を5mm程度の千切りにし、とろけるチーズ、片栗粉と混ぜ合わせる。
- ③熱したフライパンにサラダ油をひき、円形(直径約8cm)に並べる。
- ④中火～強火で焼き、両面がきつね色になれば完成！！(約3分)
- ⑤お好みで黒コショウをかける。

岩下食品株式会社

岩下の新生姜の 豚バラ肉のくるくる巻き

👉 岩下の新生姜に豚バラ肉をくるくる巻いて焼くだけ。

少しのお肉で食べ応え十分、がっつり系メニューです。



(レシピ詳細: https://iwashita.co.jp/recipe/r_036.html)



材料 (2人分)

岩下の新生姜 … 4本
豚バラ薄切り肉 … 4枚

■作り方

- ①岩下の新生姜の水気をキッチンペーパーなどでふきとり、豚バラ肉を巻く。
- ②①の巻き終わりを下にして中火で焼く。※豚バラ肉から脂が出るので焼くための油は不要。
- ③転がしながら全体を焼き、肉に火が通ったらできあがり。

岩下食品株式会社

岩下の新生姜と ちくわのくるくる巻き

👉 岩下の新生姜をちくわで巻いて切るだけ。おかずはもちろん、お酒のおつまみにもぴったり。お弁当にもおすすめです！



(レシピ詳細: https://iwashita.co.jp/recipe/r_035.html)



材料 (2人分)

岩下の新生姜 … 2本
ちくわ … 2本
大葉(青じそ) … 2枚
つまようじ … 8本

■作り方

- ①ちくわは縦に切り込みを入れ、縦長にひらく。
- ②①の手前に岩下の新生姜をのせてひと巻きしてから、大葉をのせて端まで巻く。
- ③巻き終わりをようじで止める。(等間隔に4本)
- ④ようじとようじの間で切り分け完成。

遠藤食品株式会社

しょうがフレークの 炊き込みご飯

- 👉 炊飯器に研いだお米と、しょうがフレークを液ごと“どばっ”と加えて炊くだけ♪
上品にしょうがの風味がきいた、料亭風の味に仕上がります。



(レシピ詳細: https://www.endo-foods.co.jp/recipe/re_194_takikomi_shouga.htm)



材料 (2~3人前)

お米 … 2合
しょうがフレーク … 1袋

■作り方

- ①お米をとぎ、水を切る。
- ②しょうがフレークを液ごと入れる。
- ③2合分よりやや大めに水を入れる。

遠藤食品株式会社

しょうがフレークご飯の お稲荷

- 👉 稲荷寿司のご飯にしょうがフレークを混ぜて完成♪
さわやかな生姜の風味をお楽しみいただけます。



(レシピ詳細: https://www.endo-foods.co.jp/recipe/re_195_shouga_oinari.htm)



材料 (2~3人分)

ご飯 … 2合
しょうがフレーク … 1袋
味付け油揚げ … 6枚

■作り方

- ①しょうがフレークとご飯を混ぜ合わせる。
- ②①を味付け油揚げに詰めて完成。

株式会社シオダ食品

しょうがの ふんわり蒸しパン

👉 「ゆずで生姜」を使った簡単アレンジレシピ♪
生姜の辛味とゆずの香りが口の中に広がり
寒い日にぴったり！大人のお菓子です。



(レシピ詳細: http://www.syougaya.co.jp/html_recipe/october_recipe.html)

📄 材料 (9号カップ6~7個分)

ホットケーキミックス … 150g
ゆずで生姜 … 1袋
卵 … 1個
牛乳 … 60cc
サラダ油 … 大さじ1

■作り方

- ①ゆずで生姜の生姜は細かく刻み、液は絞る。
- ②卵、牛乳、①をよく混ぜる。(お好みで砂糖加えても◎)
- ③②とホットケーキミックスをムラなく混ぜ、サラダ油を加え混ぜ生地完成。
- ④カップに生地を流し込み、蒸気の上があった蒸し器で間隔をあけ、15分蒸す。
- ⑤竹串を刺しついてこないか確認。熱さに注意しながら盛り付けて完成。

株式会社シオダ食品

簡単サツパリ ～生姜の酢豚～

👉 「旬で生姜」を使った簡単アレンジレシピ♪
胃もたれせず、甘酢液まで無駄なく使える
ecoレシピ。



(レシピ詳細: http://www.syougaya.co.jp/html_recipe/november_recipe.html)

📄 材料

豚ロース … 350g
旬で生姜 … 150~200g
玉ねぎ(くし形切) … 1個
ピーマン(乱切り) … 2~3個
人参(乱切り) … 1本
しいたけ(乱切り) … 3枚
たけのこ(乱切り) … 1/2(水煮)
片栗粉 … 適量

■作り方

- ①旬で生姜を豚肉で巻き、バットに敷き詰め胡椒をまぶす。
- ②お肉に片栗粉をまぶして揚げる
下味をつけておいたお肉に片栗粉をまぶし、油で揚げる。
- ③トマトケチャップ、醤油、甘酢液を混ぜる。
- ④野菜を数秒素揚げにし、油をきる。
肉に片栗粉をまぶし揚げ、油をきる。
お肉に火が通ったら、あげて油をきる。
- ⑤③を沸騰させ、水溶き片栗粉を少しずつ入れとろみをつける。
- ⑥ごま油を加え、あんまり絡まれば完成。

株式会社すが野

たたきごぼうとすき焼の ライスバーガー



お弁当の一品に最適です。ここではご飯をしっかり押し固めていますが、上手く出来ない時は「おにぎらず」にしても美味しいです。



(レシピ詳細: <https://www.sugano-foods.co.jp/recipe/%e3%81%9f%e3%81%9f%e3%81%8d%e3%81%94%e3%81%bc%e3%81%86%e3%81%a8%e3%81%99%e3%81%8d%e7%84%bc%e3%81%8d%e3%81%ae%e3%83%a9%e3%82%a4%e3%82%b9%e3%83%90%e3%83%bc%e3%82%ac%e3%83%bc>)



材料 (2人分)

たたきごぼう	...	2~3本
ご飯	...	140g
牛肉薄切り	...	50g
ご飯	...	140g
醤油・みりん	...	小さじ1
砂糖	...	小さじ1/2
スプラウト・白ゴマ	...	適量
板海苔	...	1/2枚

■作り方

- ①温かいご飯を2等分し、それぞれラップに挟んで直径7~8cmの円になるように押し固める。
- ②たたきごぼうは縦に細く切り、スプラウトは洗って根を切っておく。
- ③牛肉は油で炒め調味料で味付けする。
- ④①で成形したごはん②と③を挟み、ゴマをふり、海苔で巻いて完成。

株式会社すが野

らっきょう混ぜずし



しらすの塩分によって、食塩の量はお好みで。しらすの替りに、鮭フレークや牛しぐれなども相性が良くおすすめです。



(レシピ詳細: <https://www.sugano-foods.co.jp/recipe/%e3%82%89%e3%81%a3%e3%81%8d%e3%82%87%e3%81%86%e6%b7%b7%e3%81%9c%e3%81%9a%e3%81%97>)



材料

国内産甘らっきょう	...	2本
茗荷(ミョウガ)	...	1個
青じそ	...	2枚
しらす	...	15g
白胡麻	...	適量
ごはん	...	1合
塩	...	少々

■作り方

- ①らっきょうをみじん切りにする。
- ②ごはん、塩、①を漬け汁ごと混ぜ合わせ、らっきょう酢飯を作る。
- ③青じそ、茗荷を千切りにする。
- ④らっきょう酢飯に、青じそ、茗荷、しらす、白胡麻を混ぜ合わせる。
- ⑤容器に盛り、完成。



YUI HORI

堀 優衣



・* プロフィール *・

歌手。 2000年10月12日生まれ。

TV 出演

- ♪ テレビ東京「THE カラオケ★バトル」(番組史上最多 12冠獲得)
- ♪ フジテレビ「青春アカペラ甲子園!」(慶應義塾大学代表 4位)
- ♪ TBS テレビ『林先生の初耳学』
- ♪ 「NHK NEWS おはよう日本」

イベント出演

- ♪ 東京 2020 オリンピック聖火リレー栃木県出発式
- ♪ TEDx

任命役

- ♪ とちぎ未来大使
- ♪ あしかがみらい応援大使
- ♪ 佐野ふるさと特使

<https://www.yuihori.com/>



・＊ 次回開催県挨拶 ＊・

宮崎大会 大会テーマ ～みやざき hot wave～ 起こそう！イノベーションを！！

開催日：2024年10月4日（金）
場 所：宮崎観光ホテル

宮崎大会会長 佐藤 仁

全日本漬物協同組合連合会青年部会第41回全国大会栃木大会を開催されますことを心よりお祝い申し上げます。次回、第42回全国大会を宮崎県で開催させて頂くこととなりました。宮崎県は「日^{ひむか}向^(ひゅうが)」と日本書紀に記されているように神話が伝わり、日照時間も長く、温暖な気候により農畜産物や漁業、そしてスポーツ活動も盛んな土地であります。



宮崎大会のテーマは「～みやざき hot wave～ 起こそう！イノベーションを！！」です。コロナ禍を経て、以前のように人の行き来が出来るようになりました。しかし昨今の物価上昇や人手不足など新たな問題に直面しております。当大会では交流を深め、新たな出会いや学びにより、さまざまな革新に繋げられる大会を目指しております。宮崎の代表的なスポーツ・サーフィンにちなみ、ここから熱い波を起し元気を与える大会を構築します。

宮崎県会員一同、心よりおもてなしをさせていただきます。皆様のご参加をお待ちしております。

宮崎大会実行委員長 野崎 偉世

第41回栃木大会のご開催、誠にありがとうございます。次回開催の第42回宮崎大会は「～みやざき hot wave～ 起こそう！イノベーションを！！」をテーマに開催します。開催場所は、宮崎空港・宮崎駅より車で15分と、宮崎市の中心にある宮崎観光ホテルとなります。日照時間が長く温暖な気候の宮崎県は、農業産出額全国5位であり、生産量上位の品目も非常に多い農業県であります。また、各種スポーツのキャンプ地、サーフインは世界的にも有名な地であります。この度、2021年2月には宮崎県田野・清武地域の干し大根を中心とする「干し野菜と露地畑作」が日本農業遺産の認定を受けました。これからの時代を担う青年部の皆様と、宮崎ならではのゆったりとした時間の中、企業の垣根を超えて交流を深め合い、この地から「漬物にイノベーションを起こす hot wave を」起こしていきたいと考えております。青年部会一同、皆様方のご参加を心よりお待ちしております。



..*'*ご来賓名簿*'*..

自由民主党	幹事長	衆議院議員	茂木 敏充
自由民主党	漬物振興議員連盟	参議院議員	高橋 克法
農林水産省	大臣官房新事業・食品産業部	食品製造課長	渡邊 頭太郎
栃木県知事			福田 富一
宇都宮市長			佐藤 栄一
学校法人 船田教育会(作新学院大学)		顧問	春日 正男
栃木県中小企業団体中央会		会長	横倉 正一
栃木県中小企業団体中央会		常務理事	阿久津 隆
栃木県産業技術センター		所長	関本 充博
栃木県産業技術センター 食品技術部		部長	小坂 忠之
栃木県産業技術センター 食品技術部		特別研究員	金田 治彦
一般社団法人栃木県食品産業協会		会長	増淵 正二
一般社団法人栃木県食品産業協会		事務局長	星野 章夫
一般社団法人栃木県食品産業協会		常務理事	小林 一成
全日本漬物協同組合連合会		会長	中園 雅治
全日本漬物協同組合連合会		副会長	関口 悟
全日本漬物協同組合連合会		副会長	秋本 大典
全日本漬物協同組合連合会		副会長	望月 啓行
全日本漬物協同組合連合会		副会長	林野 雅史
全日本漬物協同組合連合会		副会長	大久保次郎
全日本漬物協同組合連合会		専務理事	真野 康彦
全日本漬物協同組合連合会		事務局長	鎌田 洋行
一般社団法人全国漬物検査協会		会長	宮尾 茂雄
一般社団法人全国漬物検査協会		専務理事	佐藤 恵
秋田県漬物協同組合		理事長	木村 吉伸
茨城県漬物工業協同組合		理事長	木名瀬裕一
長野県漬物協同組合		理事長	古越 三幸
新潟県漬物工業協同組合		理事長	佐久間大輔
山梨県漬物協同組合		理事長	長谷川正一郎
大阪府漬物事業協同組合		副理事長	辻 博文
和歌山県漬物組合連合会		理事長	中田 吉昭
広島県漬物製造業協同組合		理事長	山本 千曲
鹿児島県漬物商工業協同組合		理事長	堂園 春樹

・* 各都道府県参加者名簿 *・

【東北ブロック】

秋田県漬物協同組合青年会

綱吉株式会社 佐藤 海知

山形県漬物協同組合青年会

株式会社本長 本間光太郎

三和漬物食品株式会社 鈴木 陽平

三和漬物食品株式会社 鈴木 尚彦

株式会社マルハチ 阿部 武秀

株式会社三奥屋 近 聡子

株式会社渡辺近七商店 渡辺 真一

福島県漬物協同組合青年部

株式会社菅野漬物食品 菅野 嘉彬

菊甲食品株式会社 菊池 成一

大河内漬物店 大河内一喜

森藤食品株式会社 森藤 洋紀

【関東ブロック】

茨城県漬物工業協同組合青年部

関東農産株式会社 石丸 弾

今泉食品株式会社 今泉 卓矢

株式会社根本漬物 根本 幸範

有限会社額賀商事 額賀 健

丸屋食品工業有限公司 新堀 正明

茨城県漬物工業協同組合 前島 京子

栃木県漬物工業協同組合青年部会

株式会社アキモ 檜山友紀菜

株式会社アキモ 湊 拓哉

株式会社アキモ 秋本 駿

株式会社アキモ 鴫田 陽

株式会社アキモ 馬場内拓也

株式会社アキモ

株式会社すが野

株式会社すが野

株式会社すが野

株式会社すが野

株式会社すが野

株式会社すが野

株式会社すが野

株式会社すが野

遠藤食品株式会社

遠藤食品株式会社

遠藤食品株式会社

遠藤食品株式会社

遠藤食品株式会社

遠藤食品株式会社

遠藤食品株式会社

遠藤食品株式会社

遠藤食品株式会社

遠藤食品株式会社

遠藤食品株式会社

遠藤食品株式会社

遠藤食品株式会社

遠藤食品株式会社

遠藤食品株式会社

遠藤食品株式会社

遠藤食品株式会社

遠藤食品株式会社

有限会社大平食品

シオダ食品株式会社

シオダ食品株式会社

シオダ食品株式会社

シオダ食品株式会社

株式会社 荒井食品

秋本 謙

菅野 嘉弘

菅野 雅之

吉野 記章

大嶋 盛治

半田 修平

青柳 雄哉

鈴木 雄也

矢澤 涼一

遠藤 栄一

遠藤 計二

遠藤 あゆみ

伊藤 悠里

遠藤 邦子

高橋 義則

石川 浩二

熊谷 正幸

照井 淳司

鶴貝 峻輔

柏倉 真治

矢口 誠

川崎 智之

小澤 雅恵

岩崎 円香

横田 玲奈

塚越 彩香

多田 勝行

河田 涉

塩田 孝

亀山 大輔

武藤 和則

平塚 勝美

角張 文紀

・* 各都道府県参加者名簿 *・

栃木県漬物工業協同組合青年部会

株式会社 荒井食品 原 和仁
 岩下プロセスフーズ株式会社 岩下 雄人
 神村食品株式会社 神村 隆次

群馬県漬物工業協同組合青年部会

株式会社コマックス 小山 勝宏
 赤城フーズ株式会社 遠山 昌子
 株式会社梅吉 吉田 和也
 榎田醸造有限会社 榎田 雅俊
 武井漬物製造株式会社 武井真優花
 株式会社したら 設楽 英世
 株式会社大利根漬 富澤 誠佑
 村岡食品工業株式会社 村岡 優年
 有限会社中川漬物 水落 亨介

東京都漬物事業協同組合青年部会

株式会社新進 籠島 正雄
 株式会社新進 平山 能久
 株式会社新進 青木 伸輔
 株式会社新進 大橋 茉実
 カカシ食研株式会社 川上 健介
 東京中央漬物株式会社 小見川湧気
 関口漬物食品株式会社 関口 彰
 株式会社東京にいたか屋 山本 祥史
 株式会社東京にいたか屋 藤田 之天
 株式会社東京にいたか屋 関 誠
 株式会社浜食 中村公太郎
 有限会社カナモト食品 古川 禎仁
 東海漬物株式会社 轟 翔太
 株式会社樽辰 野村 宜史

埼玉県漬物青年部会

株式会社おき商店 隠岐健太郎
 株式会社たきじ 小林 宏閣
 山本食品工業株式会社 山本 正憲
 有限会社阿部商事 長島 司

神奈川県漬物工業協同組合青年部

寿食品株式会社 安田 琢磨
 神尾食品工業株式会社 神尾 繫樹
 株式会社ファッション 柳田 俊也
 丸イ食品株式会社 大曾根史典
 秋本食品株式会社 秋本 善明

新潟県漬物工業協同組合青年部

株式会社増子 増子 雄一
 マルタスギヨ株式会社 渡邊 晴彦
 有限会社ハヤシ漬物店 林 和宏
 藤塚食品株式会社 藤塚 徹也
 株式会社三幸 大竹 莊嗣
 株式会社ヤマキ食品 小竹 周平
 有限会社アベシユウ食品 阿部 大輔
 野島食品株式会社 多田 周平
 有限会社二むら漬物 二村 征樹
 株式会社高口又四郎商店 佐藤 孝幸

長野県漬物協同組合青年部

株式会社マルダイフーズ 伊藤 好夫

・* 各都道府県参加者名簿 *・

【中部ブロック】

愛知県漬物協会青年会

株式会社若菜	山田 耕平
キムラ漬物株式会社	木村 彰太
三井食品工業株式会社	岩田 浩行
株式会社丸加醸造場	岩瀬 浩司
株式会社扶桑守口食品	近藤 雅明
株式会社丸越	飛内 卓也
株式会社富士田商会	田辺 義晴
奥村商事合資会社	奥村 太紀
東海漬物株式会社	大羽 儀周

【関西ブロック】

京都府漬物協同組合青年部会

株式会社おうすの里	栗山 貴行
株式会社おゝみや児島	児嶋 真司
株式会社西利	平井 照二

大阪府漬物事業協同組合青年部

株式会社たつみ食品	巽 龍
株式会社中村いせや本店	中村 武史
株式会社天政松下	松下 雄哉
株式会社天政松下	細川 寛之
フジワラフーズ株式会社	藤原 年宏
旭漬物味噌株式会社	長谷川 豊
株式会社かわかみ	高松 雅彦
株式会社東乃匠	東 潤一郎
株式会社芦谷商店	芦谷 光一
堺共同漬物株式会社	林野 賢寛
堺共同漬物株式会社	林野 裕史
関東屋またの食品株式会社	俣野 直巳

和歌山漬物組合連合会青年部

河本食品株式会社	河本 雅宏
紀州総合食品株式会社	杉本 周一
株式会社梅樹園	生田 富哉
株式会社丸竹	山縣 和之
株式会社紀州本庄うめよし	山西 善信
渡口農園株式会社	渡口 丈二
マルヤマ食品株式会社	丸山 剛史
株式会社愛須食品	愛須悠一朗
株式会社紀の国食品	大岩 好弘
株式会社濱田	濱田 朝康
株式会社池本商店	岡田 慎
株式会社不動農園	古野 晃
中田食品株式会社	中田悠一朗
有限会社紀州うめまさ	前田 拓也
株式会社小竹農園	小竹 敦大
紀州小橋食品株式会社	小橋 和輝
株式会社芝田商店	芝田 忠典
紀南段ボール株式会社	庄司 弦樹
株式会社タチバナ	保田 隼都

広島県漬物製造業協同組合青年部

株式会社カトー食品	加藤 周一
備後漬物株式会社	佐藤豊太郎
備後漬物株式会社	佐藤隆太郎
株式会社楠清	楠原 伸明
株式会社楠清	藤井 緑生

・* 各都道府県参加者名簿 *・

【九州ブロック】

福岡県漬物工業協同組合青年部

株式会社いちふく	松浦	崇
河野食品株式会社	河野	大輔
熊川食料工業株式会社	高橋	聡
オギハラ食品株式会社	荻原	浩幸
関門食品株式会社	志手	宏徳

佐賀県漬物工業協同組合青年部

有限会社竹下商店	三木	雄太
前田食品工業有限会社	前田	龍哉

宮崎県漬物協同組合青年部

有限会社大藪漬物店	大藪	慎吾
道本食品株式会社	道本	泰久
有限会社向荣食品	岩切	孝幸
野崎漬物株式会社	野崎	偉世
有限会社アンビシアス	篠原	大輔
九州農産株式会社	渡邊	純一
有限会社つの農産	大久保	光
株式会社上沖産業	上沖	和己
株式会社上沖産業	徳留	勇作
坂田漬物有限会社	坂田	航翔
佐藤漬物工業株式会社	佐藤	仁

鹿児島県漬物商工業協同組合青年部会

株式会社中園久太郎商店	中園	宗伴
水溜食品株式会社	水溜	光一

・＊ 報道 ＊・

株式会社食経	代表取締役	奥野順一郎
株式会社食経	常務取締役	阿部 正一
株式会社食経	東京支社次長	竹本 直司
株式会社食料新聞社	代表取締役社長	平野 康治
株式会社食料新聞社	東京本社 編集部 部長	千葉 友寛
株式会社食料新聞社	水産農産加工品担当 キャップ	藤井 大碁
株式会社食料新聞社	大阪支社 支社長	小林 悟空
株式会社食品流通新聞社	代表取締役	杉岡 秀雄
株式会社食品新聞社	業務部次長	原 哲之介

・＊ 開催県役員 ＊・

栃木県漬物工業協同組合	顧問	遠藤 榮
栃木県漬物工業協同組合	理事長	秋本 薫
栃木県漬物工業協同組合	副理事長	菅野 弘
栃木県漬物工業協同組合	副理事長	遠藤 栄一
栃木県漬物工業協同組合	会計理事	戸辺 徹雄
栃木県漬物工業協同組合	理事	岩下 和了
栃木県漬物工業協同組合	理事	原 和仁
栃木県漬物工業協同組合	理事	吉澤 啓夫
栃木県漬物工業協同組合	理事	塩田 孝
栃木県漬物工業協同組合	監事	岩下 雄人
栃木県漬物工業協同組合	監事	河田 涉
栃木県漬物工業協同組合		青木 敏
栃木県漬物工業協同組合		神村 隆次
栃木県漬物工業協同組合		川上光一郎
栃木県漬物工業協同組合		高橋 州宏

・＊ 栃木県漬物工業協同組合 ＊・

役職名	氏名	会社名	住所	TEL FAX
顧問	遠藤 榮	遠藤食品(株)	〒327-0325 佐野市下彦間町697	0283-65-1111 0283-65-0222
理事長	秋本 薫	(株)アキモ	〒321-0912 宇都宮市石井町2341	028-667-0545 028-667-5749
副理事長	菅野 弘	(株)すが野	〒321-0214 下都賀郡壬生町壬生甲3127	0282-82-0074 0282-82-9540
副理事長	遠藤 栄一	遠藤食品(株)	〒327-0325 佐野市下彦間町697	0283-65-1111 0283-65-0222
会計理事	戸辺 徹雄	戸辺食品工業(株)	〒324-0058 大田原市紫塚4-3944	0287-23-1221 0287-23-1231
理事	岩下 和了	岩下食品(株)	〒328-8555 栃木市沼和田町23-5	0282-22-3124 0282-22-3170
理事	原 和仁	(株)荒井食品	〒329-1401 さくら市上河戸1144	028-686-4002 028-686-4004
理事	吉澤 啓夫	吉沢食品工業(株)	〒321-0901 宇都宮市平出町776	028-661-0211 028-664-2320
理事	塩田 孝	(株)シオダ食品	〒327-0304 佐野市御神楽町17-1	0283-67-1313 0283-67-1322
監事	岩下 雄人	岩下プロセスフーズ(株)	〒328-0041 栃木市河合町10-6	0282-22-3882 0282-22-3884
監事	河田 涉	(有)大平食品	〒329-4422 栃木市大平町榎本635	0282-43-6021 0282-43-6022
	青木 敏	(有)青木食品	〒326-0002 足利市名草中町1091	0284-41-9911 0284-41-9649
	神村 隆次	神村食品(株)	〒326-0003 足利市名草下町173	0284-41-9921 0284-41-9233
	川上 光一郎	川上食品	〒327-0307 佐野市岩崎町1441	0283-62-1108 0283-62-7365
	高橋 州宏	(株)高橋フーズ	〒329-2134 矢板市成田梅ヶ久保1718-1	0287-43-7848 0287-43-7859



謝 辞

全日本漬物協同組合連合会 青年部会
第41回全国大会栃木大会実行委員長

菅野 嘉弘

全日本漬物協同組合連合会青年部会第41回全国大会栃木大会に全国より数多くの皆様にご参加いただき誠にありがとうございます。また、ご来賓の皆様には公私共々お忙しい中、ご臨席賜り、本大会が盛大に開催に至りましたこと、栃木県漬物工業協同組合青年部一同心より御礼申し上げます。

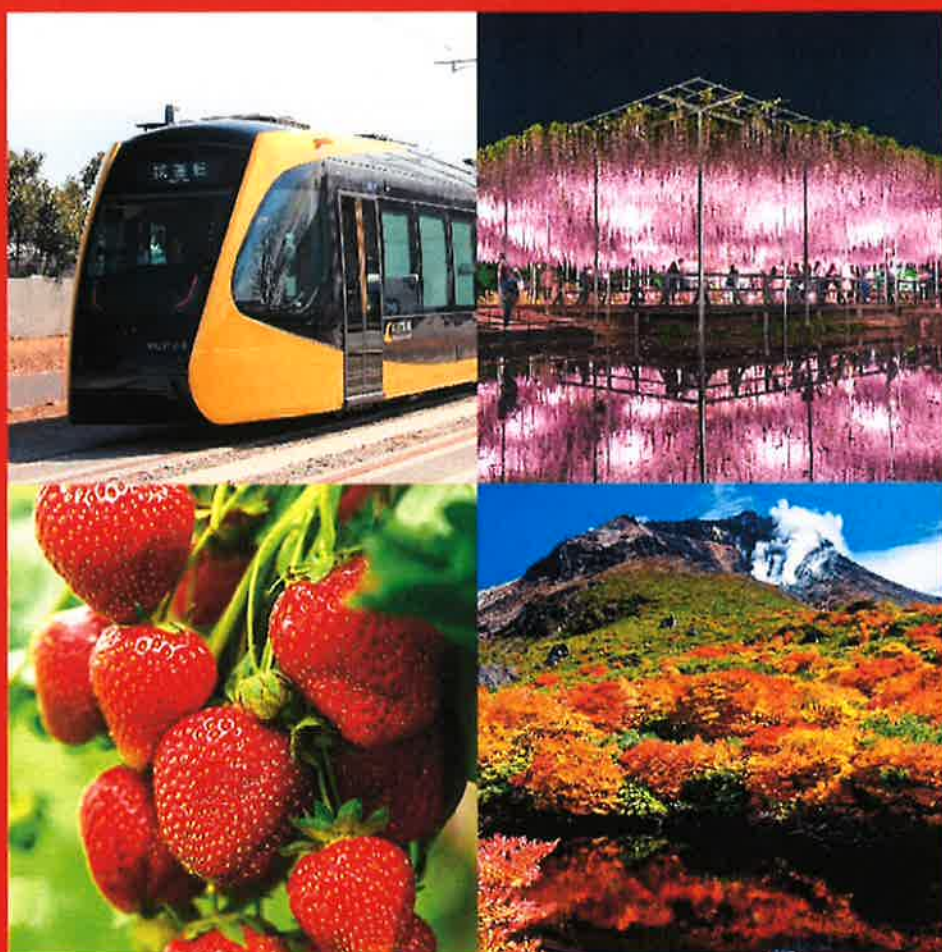
本年は新型コロナウイルス感染症が5類感染症に移行され、以前の生活様式も随分戻ってくることができました。第41回栃木大会を皆様とリアルでお会いできること本当に感謝し、喜びで満ち溢れております。

さて、本大会のテーマは、「～愛を込めて、自然・健康、そして、持続可能な開発へ～」と掲げさせていただきました。

栃木県は首都圏に属しておりますが、一方で那須高原、日光など自然豊かな観光やリゾートもあります。また、海なし県でもありますので、農業においても代表的ないちごをはじめ、数多くの野菜が取れます。そのため、栃木県漬物工業協同組合に参加されている方々も数多くの素材を使い、漬物生産額においても上位の生産高になっております。

これから持続可能な漬物業界にするうえで、益々お客様、社員の方々、仕入先の方々、得意先の方々、その他多くのステークホルダーの方々に愛され、持続可能な漬物商品を提供できる企業が生き残っていけると感じています。私たち青年部一同がこの大会において、交流を深め、刺激を受けながら、自信を深められる漬物業界の礎の場になることを祈願しています。

最後に本大会に格別のご支援、ご協力をいただきました関係各社の皆様にご心より感謝申し上げますとともに、本日ご臨席賜りましたご来賓の皆様、全国各地よりお越しいただきました青年部の皆様の益々のご健勝とご繁栄を祈念いたしまして御礼のあいさつとさせていただきます。



全日本漬物協同組合連合会
青年部会 第41回全国大会 栃木大会
発行：栃木県漬物工業協同組合青年部