

マルヤナギ及び市内食品企業全9社 神戸市民の食課題を共に解決する チーム「食べとう？KOBE」を発足

～ 神戸の食に関する課題に対し、地元企業・団体と神戸市が連携し取り組む ～

蒸し豆・佃煮・煮豆のマルヤナギブランドを展開する株式会社マルヤナギ小倉屋（神戸市東灘区 代表取締役社長：柳本勇治）は、神戸市内に本社を構える食品関連企業等全9社により、市民の食課題解決のためのプロジェクトチーム「食べとう？KOBE」を結成いたしました。

背景



マルヤナギは、令和2年度に神戸市が実施した事業「KOBE 子育て応援レシピ」に参画しており、この事業に参加した企業間で、「食課題解決のために、企業同士が連携すれば、もっとできることがあるのではないか」と議論を重ねてまいりました。そしてこの度、神戸市内に本社を構える食品関連企業等全9社により、市民の食課題解決のためのプロジェクトチーム「食べとう？KOBE」を結成することとなりました。神戸市とも引き続き連携し、さらなる食育の推進に取り組んでまいります。

参画企業（五十音順）

エム・シーシー食品株式会社、
オリバーソース株式会社、
カネテツデリカフーズ株式会社、
ケンミン食品株式会社、
生活協同組合コープこうべ、
フジッコ株式会社、
株式会社プロアクティブ、
株式会社マルヤナギ小倉屋、
六甲バター株式会社



活動の目的

神戸の食に関する課題に対し、地元企業・団体と神戸市が連携することで、課題解決に向けた情報共有・発信・活動を行う。

参考：マルヤナギの食育活動

マルヤナギ小倉屋では、食育基本法の施行後 2007 年より食育授業やセミナーを開催しています。マルヤナギの考える食育は、子どもに対してだけでなく、高校生、大学生、そしてご高齢の方まで全ての方を対象としています。

社内に「健康経営と食育推進室」を設置し、「からだに良いものを選んで食べる力」＝「選食力（せんしょくりょく）」をテーマに、年間 1500 人以上に対して講演を行っています。また、食育活動を推進する中で、社員である自分たちがまず健康でなければならないという考えのもと、社内の健康経営にも取り組んでいます。



・もち麦・大豆などの伝統食材の価値を伝える食育授業

マルヤナギが創業以来扱ってきた豆、昆布、もち麦などの雑穀、さつまいもやごぼうといった根菜類などの日本の伝統食材は、食物繊維を豊富に含んでおり、慢性的に食物繊維が不足している現代の日本人にとって、大切な食材です。「伝統食材の素晴らしさを次の世代へ」をテーマに、これら伝統食材のおいしさや健康価値を時代や人に合わせた形でお伝えする授業を、小学校、高等学校、専門学校などに赴き実施しています。

・和食の「だし」や「味噌作り」を知る体験教室

高校生から大人まで、「だし」の違いを味わい、学んでいただきます。「だし」とひと言で言っても、「昆布」「かつお」「しいたけ」など、だしの材料となるものはそれぞれ異なる「うま味」を持っています。違いを感じていただいた後、それぞれを合わせた「合わせだし」を作っていたいただき、うま味の相乗効果を体感いただいています。また、授業内容に合わせ、子どもたちから様々な味覚に触れることの大切さについてお話ししたり、日本の伝統的な調味料である「味噌」作り体験等も行っています。

・ベストな体調を維持する食生活のヒント講座

ご高齢の方までを対象とし、健康にイキイキと過ごすための食生活のヒントをお話しています。ご高齢の方は、食事量が減ったり、咀嚼機能が低下したりすることで、様々な健康課題が増える傾向にあります。元気な毎日を送るために、食事で気を付けるべき点や、生活習慣についてお話ししています。また、産前・産後の女性に向けても、食生活の注意点やレシピのご提案等の講座を行っています。