

令和3年12月21日

報道関係者各位



おがし
男鹿市の「6次産業化支援事業・男鹿産の食材を活用した食育体験事業」に賛同
企業版ふるさと納税を行いました

株式会社中西製作所（本社：大阪市生野区、代表取締役社長：中西一真）は、秋田県男鹿市の「6次産業化支援事業・男鹿産の食材を活用した食育体験事業」に賛同したため、同市に企業版ふるさと納税（地方創生応援税制）を行いました。

これに伴い、令和3年12月20日（月）男鹿市役所にて、目録贈呈式が実施されました。

【目録贈呈式の様子】



（左：男鹿市長 菅原広二 様 右：中西製作所 代表取締役 中西一真）

■「6次産業化支援事業」事業説明・報告

農林水産業者等が消費者等のニーズに対応して、加工、直売等を行い、自ら生産した農林水産物に付加価値を与える取組みに支援し、所得の向上と地域の活性化を図ります。

報告として男鹿市内の海産物の販売会社へ、昆布用小型ロータリーカッター1台を年度末までに導入し、自ら生産した昆布の加工により様々な施策の展開を図ります。

■「男鹿産の食材を活用した食育体験事業」事業説明・報告

男鹿市特産食材の収穫や飼育施設見学、料理体験を通じ、食に対する理解を深め、子どもたちが健康的な食生活を実践する力を育むことを目的としています。本事業では、下記3つの男鹿ブランド品について座学や実践を交えながら学ぶ機会を設けます。

①男鹿梨のジャム作り体験（和梨の収穫体験、梨ジャムと梨ジュース作り、栄養指導）



参加者は、男鹿ブランド「男鹿梨」の特徴や収穫方法等を学び、講師の指導下に梨ジャムと梨ジュースの料理体験をしました。また、栄養士による栄養教室が開催され、食育の重要性を学びました。

本イベントは男鹿梨ブランドの発信や収穫体験・料理体験を通じて食育の重要性を再認識する機会となりました。

②「和牛なまはげ」料理体験（飼育施設見学、牛肉を活用した料理体験、栄養指導）



参加者は、畜産農家の方より男鹿ブランド牛「和牛なまはげ」の飼育方法を学び、飼育施設を見学しました。その後、講師の指導下に和牛なまはげ握り寿司と和牛なまはげとアスパラの炒め物の調理体験をしました。また本イベントがテレビ放映されたことにより「食育事業」や「和牛なまはげ」を広く周知することができました。

③しよっつる料理体験（製造現場の見学、しよっつるを活用した料理体験、栄養指導）

秋田県で作られる魚醤「しよっつる」の製造現場を見学し、しよっつるを活用した料理体験や栄養指導が行われる予定です。開催は令和4年1月を予定しております。

中西製作所はSDGs（持続可能な開発目標）の達成に向けた取り組みを積極的に行っています。
「6次産業化支援事業・男鹿産の食材を活用した食育体験事業」を支援させて頂くことで、SDGsの4項目「質の高い教育をみんなに」「住み続けられるまちづくりを」「海の豊かさを守ろう」「陸の豊かさを守ろう」の向上を目指します。

●株式会社中西製作所について (<https://www.nakanishi.co.jp>)

1946年に学校給食用のアルマイト食器の販売を目的に個人創業。その後食器洗浄機を開発し1958年より法人化。以降学校給食への厨房機器を中心に複雑な厨房機器をシステム化した幅広い提案を得意とする。マクドナルドをはじめとした外食チェーン各社へも厨房機器を提供している。



<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社中西製作所 広報担当 渡邊
TEL: 03-5541-6333 FAX: 03-5541-0155
MAIL: gr-kouhouka@nakanishi-mfg.com

以上