

# 大豆アレルギーに配慮

## 山崎醸造の「大豆を使わないおみそ調味料」

大豆アレルギーの子どもに配慮した「大豆を使わないおみそ調味料」。

創業72周年を迎えるしょうゆ・味噌のメーカーが、全国の学校給食用や一般家庭用に商品化した味噌タイプ調味料。近年、大豆アレルギーが原因で味噌汁を食べられない子どもが増えてきたことから、大豆を一切使わず、玄米とコメこうじ、塩だけで造った。通常の味噌に味や風味を近づけるのに苦心し、開発期間は丸3年を要したという。

味噌造りに欠かせない大豆の代わりに玄米を使い、3カ月間発酵・熟成させて味を引き出した。従来のは雑穀で造ったアレルギー対応味噌とは一線を画するおいしさで、玄米のうまみやこうじの自然な甘み、長期熟成による特有の芳香を楽しめる。



カップ入り（600g）、630円。アレルギー対応食品としては価格を抑えた。7月からウェブサイトでも取り扱う予定だ。

発売元は山崎醸造（新潟県小千谷市、0258・83・3460）。

## この一品

———〈担当者から〉———

大豆アレルギーで味噌汁を食べられない子どもが増えている。ほかの食物アレルギーに比べればまだ少ないが、このままでは日本の食文化の危機だと考え、大豆を使わない味噌造りに挑戦した。

味噌のうまみのもとになるのは大豆のたんぱく質だが、今回は大豆の代わりに玄米を使い、玄米のぬかに含まれるたんぱく質を生かしてうまみを引き出した。原材料の配合比率、塩分、温度管理など試行錯誤の連続だったが、どうにか満足のいく製品に仕上がった。大豆アレルギーのお子さんを持つご家庭にぜひお薦めしたい。今後、アレルギー対応のしょうゆも開発する計画だ。

（営業部の広井伸行さん）