



「フード・アクション・ニッポン  
アワード2012」の研究開発・新技術  
部門で優秀賞を獲得した長岡機能性  
食品創造研究会のメンバー＝東京

## みそ風調味料が高評価

フード・アクション・アワード

長岡の企業団体に優秀賞

国産の食品を安心して食へてもらい、食料自給率向上を促す活動や食品を顕彰する「フード・アクション・ニッポン アワード2012」の表彰式が、都内で開かれた。研究開発・新技術部門で、「長岡機能性食品創造研究会」が優秀賞を獲得した。

農林水産省が推進する

自給率向上の取り組みの一環で、アワードには全国から862件の応募があった。うち同部門は80件が対象で、優秀賞には5件が選ばれた。同研究会は長岡市周辺の企業などで組織しており、大豆の代わりに米を原料に使った「みそ風調味料」の開発で受賞した。

通常のみそは輸入大豆

の原料依存度が高く、これを国産米に置き換えて造ることで、自給率が上がることや、大豆アレルギーの人でも食べられる点が評価された。表彰式には、商品化に深くかかわったエコ・ライス新潟の阿部信行社長（56）ら4人が出席した。

阿部社長は「輸入大豆に頼らなくてもみそが造れるメリットは大きい。受賞で普及に弾みをつけたい」と話していた。