

# 大豆アレルギーでも大丈夫

# コメ原料の「みそ」商品化

機能性食品研

長岡市周辺の企業などをつくる「長岡機能性食品創造研究会」が、大豆の代わりにコメを原料に使ったみそ風調味料を商品化し、販売を始めた。農林水産省から地域活性化に向けた先駆的な取り組み事例としても認定された。研究会は「大豆アレルギーのある人でも食べられる調味料として定着させたい」と意気込んでいる。



## 農水省 地域活性化事例に認定

商品名は「大豆を使わない おみそ調味料」。原料は、県産米（玄米）と塩、米こうじのみ。昨秋収穫したコメを原料に、研究会メンバーの山崎醸造（小千谷市）で本格生産を始めた。

白米よりタンパク質の多い玄米を使用するなど工夫を重ね、商品化に成功した。価格は600円入りで630円。雑穀を用いた従来品の半値近くに抑えた。

大豆を使っていないため「米発酵品」の扱いだが味はみそとほぼ同じ。タンパク質が少ないためうま味はやや劣るが、甘口で子ども向けの食事にも適しているという。

研究会では、このみそ風調味料を加工食品の味付けに使うことも提案しており、すでに県内食品会社がみそ味の米粉クッキーを完成させた。

こうした取り組みが、農山漁村の活力を再生する創意工夫あふれた活動と評価され、4月に農林水産省の「食と地域の『絆』づくり」優良事例に選ばれた。

研究会事務局で長岡市の米販売会社「エコ・ライズ新潟」の豊永有マネジャーは「コメを原料にしたしょうゆの開発などにも取り組んでいる。今後、調味料の裾野を広げていきたい」と話している。

問い合わせはエコ・ライズ新潟、0258（660070）。

長岡機能性食品創造研究会が商品化したコメを原料にしたみそ風調味料。長岡市脇川新田町