

食物アレルギーある人も安心

コメ原料 みそ開発

食物アレルギーのある人が安心して使える調味料ができないかと、中越地方の食品製造業者でつくる研究会が、コメを原料とするみそを開発した。中越地震をきっかけに、食事制限を強いられる人の悩みを知ったコメ販売業者が、呼びかけた。

中越の研究会 改良を重ね

研究会は、中越地方のしょうゆ、みそ、菓子製造業者6社や大学などで2009年4月に発足した「長岡機能性食品創造研究会」。長岡市の米販売業者エコ・ライス新潟の豊永有マネジャー(48)が立ち上げの音頭をとった。豊永さんは、04年の中越地震直

後、腎炎を患う同社社員が人工透析を受けることになったのを機に、震災時の非常食には高カロリーで塩分が多い商品が多いことを知り、腎炎などで食事制限をしなければならぬ人のために低たんぱく米を開発・販売。そこで「アレルギーの人も困っているはず」



コメ原料のみそ風調味料がつけられる装置の前で、開発者の一人で山崎醸造の広井伸行さんは「安くておいしい食生活をアレルギーの方にも届けたい」と話した。＝小千谷市東栄3丁目の山崎醸造

昨秋から計6トンを生産

と思い立った。研究会は当初、大豆をそっくりコメに代えて、しょうゆを作ろうとした。

会員の山崎醸造(小千谷市)で09年夏まで半年間試作したが、大豆の膨らみのある香りや味わいが出ない。もろみを布で濾過しようにも、粘りが強く、布目を塞いで絞れない。「でも、もろみはおいしい。みそになるのでは」と発想を転換。しょうゆとみその工程は似ており、設備投資もいらなかった。10年末から試作を繰り返して、市場調査をした。原料米の種類を変えながら改良を重ね、白みそのような香りにコメの甘みが生きるみそ風調味料になった。昨年11月から2回に分けて計6トンを生産した。

豊永さんは「しょうゆやみその原料はほぼ外国産。新潟の米を生かせれば食料自給率もあがる」。研究会は、そうざいやクッキー、せんべいの味付けにも使えないか研究を続ける。みそは600〜630円。問い合わせは山崎醸造(0258・83・3460)。

(角野貴之)