

食育白

Vol.8 日本一受賞の
郷土の逸品

日本農業新聞主催「一村逸品大賞」で日本一に！

日本農業新聞社が全国の農村加工品を対象に実施する「日本農業新聞一村逸品大賞」の中央審査会が行われ、全国186点の農産加工品の中から、よこてこだわり七味会が作る「こだわり七味みそ」が、みごと大賞を受賞しました！

「一村逸品大賞」は、日本農業新聞の特産加工品紹介コーナー「一村逸品」にのっている商品の中から、優れた商品を表彰するもの。2008年4月から12月に掲載した186点のうち、53点まで絞りこんで、その中から優秀賞6点を決定。さらにそこから10人の委員が審査をした結果、よこてこだわり七味会が作る「こだわり七味みそ」が1位、つまり日本一になりました！

審査会委員長も絶賛の出来栄え「こだわり七味みそ」

審査会委員長の漫画家やくみつる氏は「サラダに良し、ご飯に良しと汎用性があり、パッケージもかなり人目を引きまします」とこだわり七味みそを高く評価。考案したよこてこだわり七味会の代表・大山芙美子さんは「7人が栽培している野菜をおいしく食べてほしくて作りました。苦勞した商品なのでうれしいです」と喜びのコメント。全国で高く評価される新たな名産品が誕生したことは地域の人間としてうれしいかぎりです。

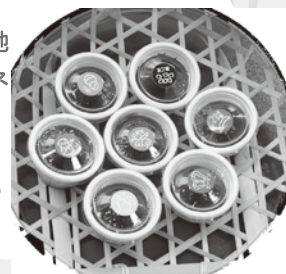


よこてこだわり七味会とは？

『よこてこだわり七味会』は、JA秋田ふるさと管内7人の女性農家たちが、もっとお米を食べてもらおうという一つの目標に向かって結成した加工グループです。お客さんと直接コミュニケーションをとり、生の声を聞くために出前販売をする一方、地元でとれる農産物を使用したり、減塩・無添加にこだわった商品を生み出し、ふるさとの味を全国に発信しています。

こだわり七味みそって？

あきたこまちの麴(こうじ)の発酵と無添加のしょう油を利用し、JA秋田ふるさと産の発芽玄米粉、地元でとれる食材をふんだんに練りこんだ特製の「なめみそ」です。黒ゴマや梅、ピーマン、シソ、ネギ、ニンニク、赤トウガラシなど、地場産の旬の食材を使って、7人のメンバーを印象付ける個性的な味わいに仕上げられています。大豆みそは一切使わず、調味料や地場産の食材にこだわっています。風味豊かで昔なつかしい味わいがウリのこのなめみそは、ごはんとの相性もバッチリ！食欲増進間違いなしの逸品です。竹で編まれたカゴに入っているので、ちょっとしたお土産にもとってもおしゃれです。



皆さんもぜひ、地元の特産品をご賞味くださいね！

詳しくは、JA秋田ふるさとホームページをご覧ください。

秋田ふるさと

検索