



安全で環境にやさしい国産の食品を応援する「ニッポンの食、がんばれ！」セレクション。第2期の今回は、新たに加えた「おいしさ」の審査が行われ、32製品が栄える金賞に選ばれた。食の専門家と一般消費者らが、

エントリー製品のすべてを試食、採点。その総合得点をもとに、実行委員会で厳正な審査が重ねられた。選び抜かれた製品はどれもこだわりと情熱のたまもの。新しい食がここから始まる。

「ニッポンの食、がんばれ！」セレクション 金賞に32製品決定

会社名	製品名	カテゴリ
大久保豆腐店	東海七福神丹とうふ	豆腐
おとうふ工房いしかわ	極ぞうとうふ	豆腐
くすむら	大袖の舞 おぼろ豆腐	豆腐
とうろふ屋しる	すくい豆腐	豆腐
栃木屋	地大豆とうふ 絹	豆腐
豆腐屋 小笠原食品	舞・汲みたま豆腐	豆腐
まるとん豆腐店	夢ぞる	豆腐
あづま食品	黒豆小粒なつとう	納豆
オシキリ食品	十勝納豆	納豆
小杉食品	国産大粒カップ納豆 3P	納豆
菅谷食品	国産有機小粒納豆	納豆
日東食品	彩の国なつとう	納豆
保谷納豆	国産大豆 つるの舞	納豆
フジッコ	おまめさん こんぶ豆	納豆
伊豆食文化公園	伊豆食の味噌	みそ・なめみそ
新生産業	新潟ごぼろ味噌	みそ・なめみそ
五松味噌醤油	無添加減塩味噌 750g	みそ・なめみそ
味噌味噌醤油	五穀みそ	みそ・なめみそ
丸島福山	上久保味噌	みそ・なめみそ
京都山崎製菓	根活健康米(玄米)	玄米
かぐや福生産組合	炒豆有機手実米 かぐや姫	精白米
幸南堂	おくき印コフノトリ舞むお米	精白米
タカラ米穀	特別栽培米 宮城県加美町産 ひとめぼれ金芽米	精白米
トニーライス	金芽米 特別栽培米(愛媛県産コシヒカリ)	精白米
中島屋稲穂米穀	愛を米はたる米 JA 松本/イランド産本産こしひかり	精白米
やすぎ農業協同組合	BG 無洗米きぬむすめ	精白米
きむら食品	発芽玄米もち	もち
コジマフーズ	有機玄米もち	もち
秋山農園	おぼあちゃんの梅干し	梅干し
てらがき農園	農薬を使用していない南高梅(昔梅)	梅干し
丸い食品	管我の梅	梅干し
いなみの里梅園	はちみつ入り味噌	調味梅干し

第2期「ニッポンの食、がんばれ！」セレクションは、全国97団体・303製品が受賞した。今回の金賞の審査会では、この中から希望企業のみが、一押しの一品をエントリーし、「国産」「環境」「安心」の3項目で厳しい基準をクリアした優れた製品に、「おいしさ」と「製品づくりのストーリー」が評価ポイントに加えられた。

9月29日に開かれた審査会には、ジャーナリスト、料理研究家、フードコーディネーターなどが、「食の専門家」16人に、「ニッポンの食、がんばれ！」応援団から一般消費者23人を加えた39人が参加。30代から60代までの幅広い世代が、厳しい目で試食、採点を行った。

エントリーした製品も、多岐にわたる。米を原料とした製品の部門では、玄米、精白米、発芽玄米、もち、大豆製品の部門には、豆腐、納豆、煮豆、みそ、なめみそ、しょうゆ。さらに、第2期で新たに追加された梅を原料とした部門に、調味梅干し、梅干しと、ハラエティ―豊かだ。

審査は公正を図るため、企業名、商品名は公表されず、「玄米1」「豆腐12」など、ナンパリングが施された小さな器でエントリー製品を次々に試食して進められた。採点時間は1製品あたり2分ほど。参加者の手元には審査表が配られ、「1点・美味しくない」「2点・やや美味しくない」「3点・ふつう」「4点・美味しい」「5点・とても美味しい」の5段階で評価する。

「おいしさ」評価、消費者ら試食

「すっぱさがちよと良へ、万も、丁寧な感想が記される。わずかな試食時間でも、じつじつと味がよくなる」「色が薄くてきれい。口当たりが良い」

得点欄の横にあるコメント欄に、米づくりに感銘が記される。わずかな試食時間でも、じつじつと味がよくなる」「色が薄くてきれい。口当たりが良い」

中する姿勢が賞かれている。小型カメラも携帯電話を取り出して製品を撮影する参加者も多く、試食が進むにつれ、なごやかに隣席と言葉を交わし、料理談議にも花が咲いた。

一般消費者の男性として、新たにひとり参加した50代会社員は「とても味わい深く、楽しめました。料理が大好きで、いろいろと試してみたいと思います」とにっこり。

「食の専門家」たちの評価も高い。米づくりに関する食文化にも精通する、お米マイスターの30代男性は、「食べて、おいしい。ここから正しい食生活が始まります。この審査会では本当に価値のある、優れた製品が集まっています」と語る。

30代の男性料理研究家も、受賞製品に対する敬意を口にしながら、「田や畑、工場や加工する場など、それぞれの段階で、ものづくりにかかる人の情熱や信念。これだわいは、人柄とともに直接に伝わってくるものだと思います。本当に優れたものを選び出し、広く紹介する」との意味はとても大きいと思えます。



第2期「ニッポンの食、がんばれ！」セレクションの金賞審査会。おいしさを基準に、真剣な眼差しで試食、採点が行われた。(大山実撮影)



「ニッポンの食、がんばれ！」セレクションマークにある3つの輪は、「国産」「環境」「安心」を表しており、さらに金賞マークには消費者や食の専門家により、おいしいと評価されたとの意味を込めています。

作り手の情熱、探求心が結実

「自前の梅園、契約農家の梅に、地元の養蜂業者が丹精した国産ハチミツを使い、徹底した数値管理を行っています。塩分8%という低塩分の梅干しを提供していますが、管理を厳密に行わなければならない」と同社の岡本義巳さん。安全、安心な食材の確保が光る。

「津久井湖畔(相模原市など)で生産されている貴重な在来品種の大豆を使っています。甘みのある華やかな味わいの大豆ですが、一般の大豆に比べて繊細で、より丁寧な

「根活健康米」は畜産農家の廃棄物から発酵有機堆肥と

「この農法を導入した初年度は雑草や害虫などに悩まされますが、年を経るごとに収穫量が増え、有害な廃棄物の一切出ない自己完結の自然のサイクルが形成されます。自然の力、土の力を利用した、きれいで新しい農法を広めて、明日の農業の在り方を示したいと思っています」

7日から募集を開始した第3期「ニッポンの食、がんばれ！」では対象品目として、新たに豆乳、そば、野菜・果物ジュース、農産物漬物、茶、鶏卵が追加されています。詳しくは公式サイトをご覧ください。

金賞に選ばれた32製品には、作り手それぞれの熱い思いが込められ、より良いものを作ろうと探求を続ける、さまざまなストーリーが隠れている。

調味梅干しの「はちみつ入り味梅」で受賞した株式会社いなみの里梅園(和歌山県印南町)は、地元の名産品、南高梅を使って、こだわりの取り組みが光る。

「お客さまの水準の高い要望に応えるためにも、早くからコンピュータを導入しています。信頼感に基づく地元生産者との連携も、良い製品づくりに欠かせません」

「津久井湖畔(相模原市など)で生産されている貴重な在来品種の大豆を使っています。甘みのある華やかな味わいの大豆ですが、一般の大豆に比べて繊細で、より丁寧な

「この農法を導入した初年度は雑草や害虫などに悩まされますが、年を経るごとに収穫量が増え、有害な廃棄物の一切出ない自己完結の自然のサイクルが形成されます。自然の力、土の力を利用した、きれいで新しい農法を広めて、明日の農業の在り方を示したいと思っています」

「ニッポンの食、がんばれ！」セレクション
主催 「ニッポンの食、がんばれ！」セレクション実行委員会
共催 産経新聞社、(財)雑質技術研究所ほか
公式サイト <http://www.nippon-shoku.com/>

記事