



コンテストで使われた  
塩分ゼロの「そみふ」

塩分ゼロの大豆発酵食品を使った料理のコンテストが、大仙市の大曲農業高校で行われ

た。2、3年生が考案した12種類のメニューで完成度を競った。

みそのような無塩大豆発酵食品使用

使った大豆発酵食品は、全農DJネッサポート（東京）が開発した「発酵そみふ」。みそのような見た目が塩分はゼロで、塩分の取り過ぎに配慮した。生徒が考案したメニューは、洋食・菓子など多彩。11月15、16日に行われたコンテストでは、実際に生徒が調理し、審査員が試食して評価した。

最優秀賞に選ばれたのは洋菓子のフロランタン。メニューに意外性がありながら、違和感なくまろやかに仕上げた点が高い

評価を得た。

そみふについて全農DJネッサポート秋田支店の武藤隆繁支店長は「和洋中、どんな料理にも使え、減塩対策をしながらおいしく仕上げられる」とアピールした。調理に当たった伊藤来夢さん（3年）も「塩分がない上に出るので、いろいろな料理に合わせやすい」と話した。

アイデア料理続々



最優秀賞のフロランタン

コンテストは全農DJネッサポートがそみふを広く知ってもらい、生徒の商品企画などの

大曲農高でコンテスト



調理する生徒たち

学びにもつなげようと大曲農業高校と連携して行った。そみふは、大仙市内では花館にある。A秋田おぼこ直売所「しゅしゅえっとまるしえ」で販売している。（石塚健悟）