

2013年10月1日 NEWS RELEASE No.101

10月1日、『醤油の日の集い』開催！
「醤油地域貢献賞」を公益社団法人野田青年会議所 様と
香川県産業技術センター発酵食品研究所 様に授与！

日本醤油協会（会長 濱口道雄）では、一昨年「地域」でのしょうゆの価値の高揚、しょうゆを通して食文化の伝承に尽力された方、或いはしょうゆに関する学術研究に功績のあった方を顕彰する「醤油地域貢献賞」を創設いたしました。

全国を8つのブロックに分け、毎年2ブロックずつ顕彰してまいります。今年度（平成25年度）は、関東・甲信越ブロックの「公益社団法人野田青年会議所」様と、四国ブロックの「香川県産業技術センター発酵食品研究所」様にお贈りすることとし、10月1日にロイヤルパークホテルで開催される『醤油の日の集い』（主催：日本醤油協会、全国醤油工業協同組合連合会）において、発表並びに授与式が行われます。

醤油のまち＝野田だからこそその「名物グルメ」を創りたい！

野田市から元気を発信することで、日本中を笑顔にしたい！

関東・甲信越ブロックで受賞の「公益社団法人野田青年会議所」様は、「食」にスポットを当てた、Noda Local Food Grand Prix、通称「NODA-1 Grand Prix」第3回を平成25年も開催し、野田名産の「しょうゆ」「もろみ」を使用した野田名物グルメの中からナンバー1を決定しました。地域の魅力をふんだんに盛り込み、本年野田ナンバー1に選ばれたご当地メニュー「もろみ豚まん」は、市内の飲食店、団体、学校など26団体がそれぞれ考案したメニューから参加者20,000人により選ばれたものです。

このイベントにより、野田のイメージやブランド力を参加した方々に体感していただき、また報道等で紹介されることにより、地域の活性化に尽力するとともに、「しょうゆ」「もろみ」の価値を広く知らしめたことが高く評価されました。

四国ブロックで受賞の「香川県産業技術センター発酵食品研究所」様は、明治38年に醸造技術向上のため、地元醤油業者により組合立小豆島醤油醸造試験

場として創設されました。最先端の技術を研究し、その成果を企業へ導入して品質向上を図るなど、地元醤油産業の発展に取り組んできました。百年を超えた今でも、醤油調味料に加え、佃煮等の加工食品、手延べ素麺、オリーブなどの小豆島地域食品産業全体の新商品開発及び品質管理の支援を行っております。

取組事例としては、醸造技術や品質管理に関する相談指導を 600 件、企業からの依頼検査、機器・設備の解放利用を年間 3500 件など、醸造技術支援によりしょうゆの品質向上にご尽力いただいています。

醤油乳酸菌・酵母の配布や地元企業との連携により特許化、商品化されたノンアレルギーしょうゆ「そら豆醤油」の成果を得るなど、地元醤油産業の活性化に多大な貢献をいただきました。

両団体のこのような活動が、地域のしょうゆの発展に大きく貢献されたことを称え、「醤油地域貢献賞」を贈り顕彰することとしました。

●「公益社団法人野田青年会議所」様の概要

1973 年千葉県下 18 番目の青年会議所として創設され、異業種交流、研修、まちづくりや環境問題、市制 60 周年記念事業、各種イベントの実施など幅広い活動を展開。理事長は、上原雄一郎氏。

住 所：278-0035 千葉県野田市中野台 168-1 野田商工会館（櫛のホール）5F
T E L：04-7122-9256

●「香川県産業技術センター発酵食品研究所」様の概要

明治 38 年小豆島醤油製造同業組合立醸造試験場として地元醤油業者により創設。主な業務内容は、発酵食品・調味料に関する試験研究及び相談指導、しょうゆ用配布乳酸菌・酵母に関すること、調理食品・麺類に関する試験研究及び相談指導、オリーブ製品・その他特産品開発に関する試験研究及び相談指導など。

所長は、末澤保彦氏。

住 所：〒761-4421 香川県小豆郡小豆島町苗羽 1351-1
T E L：0879-82-0034



[※大きいサイズの画像ファイルはこちらをクリック](#)

以上の件に関する取材のお問合せは

しょうゆ情報センター（醤油PR協議会）
大関恒雄（事務局長）、中川美代子
住所 東京都中央区日本橋小網町3-11（〒103-0016）
電話 03-3666-3286 FAX 03-3667-2216
URL : <http://www.soy sauce.or.jp/> E-mail : soyic@soysauce.or.jp