

報道関係各位

平成25年10月8日

北海道立総合研究機構と 北海道味噌醤油工業協同組合とのコラボによる 「ゆきぴりか北海道味噌」の商品化

— 概 要 —

大豆品種「ゆきぴりか」は道総研十勝農業試験場が平成18年に開発した品種で、イソフラボン含有量が道産大豆「トヨコマチ」に比べ1.5倍高い注目の品種です。

この大豆の特徴を活かした新商品の開発に向けて、道総研では道内食産業の活性化に繋げるための分野横断型戦略研究の一環として、平成22年度から新技術・新商品の開発に向けて北海道味噌醤油工業協同組合の各メーカーと研究を進めてきました。

高イソフラボン大豆「ゆきぴりか」を使用した味噌の販売第1号となる「miso ピリカ」が、福山醸造(株)から9/2に発売され、北海道味噌醤油工業協同組合主催の「北海道味噌品評会」に合わせて、福山醸造(株)と岩田醸造(株)の「ゆきぴりか味噌」を発表することとなりましたので、お知らせします。

◆プレス発表のお知らせ

日 時：平成25年10月10日(木) 10:00～12:00

場 所：食品加工研究センター 玄関ホール

●報道(取材)にあたってのお願い

この味噌は、十勝農業試験場が育成した品種「ゆきぴりか」を使った道総研と北海道味噌醤油工業協同組合とのコラボ商品です。是非、多くの方に召し上がっていただけるように報道をお願いします。

詳しくはこちらへお問い合わせください。

【総合窓口】(地独)北海道立総合研究機構 連携推進部(担当：白幡)011-747-2812

【研究開発に関すること】 同 食品加工研究センター(担当：柿本)011-387-4111

【プレス発表に関すること】北海道味噌醤油工業協同組合(担当：石川)011-204-6800



道産大豆「ゆきぴりか」を使用した味噌の開発

地方独立行政法人北海道立総合研究機構（道総研）は、道内の農水産物（豆類・馬鈴薯・小麦・ホッケ等）の有する機能性や加工適性を活かした加工食品づくりを推進するため、様々な技術開発を企業との連携により進めてきております。

このほど、取組のひとつとして、十勝農業試験場が開発・リリースした大豆「ゆきぴりか」を使った味噌を北海道味噌醤油工業協同組合会員メーカーと共同で開発し商品化されることとなりました。

「ゆきぴりか」は冷害や害虫に強いという特性も備えているとともに、なによりも、骨粗しょう症予防や更年期障害の軽減に効果があるとされているイソフラボン含量がとても高い注目の品種です。

道総研の総合力を活かし取り組んでいる「付加価値向上による食産業活性化を目指す研究」の成果の一端をご紹介します。

商品開発にあたって

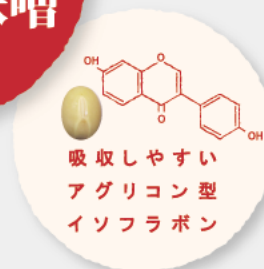
北海道立総合研究機構では「食」に関する戦略研究を3年前より開始しましたが、当初より北海道味噌醤油工業協同組合様と研究会を立ち上げ、イソフラボン含有量が高い道産大豆「ゆきぴりか」を原料に使い、美味しさと機能性を両立させた味噌の商品化に向けて、研究者と企業の技術者が一体となって試作と議論を重ねて参りました。

この度商品化された味噌は、「ゆきぴりか」の特徴を活かした上品な色合いと味噌本来の味わいを備え、さらに機能性に優れた成分であるイソフラボンを豊富に含んだ魅力溢れる「北海道味噌」に仕上がったと業界共々自負しております。

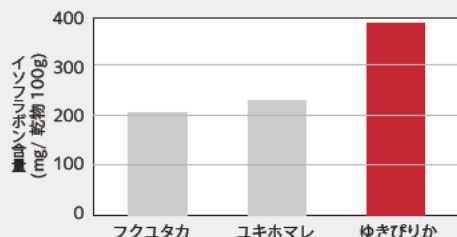
大豆「ゆきぴりか」について

「ゆきぴりか」は平成18年に北海道立農業試験場（現北海道立総合研究機構）が開発・リリースした大豆です。高タンパクで高イソフラボンという特徴を持ち、冷害や害虫に強く低温の影響で種皮の表面が茶色になる低温着色が起りにくいといった特性も備えている品種です。主に道央で多く栽培されており、その面積はまだ少ないものの、年々増えてきています。

北海道味噌醤油
工業協同組合
道内味噌メーカー



福山醸造株式会社 「miso ピリカ」
2013年9月発売



ゆきぴりかと主要品種のイソフラボン含量（2009年産）

第33回北海道味噌品評会開催要領

主催：北海道味噌醤油工業協同組合

後援：北海道、(一社)北海道食品産業協議会

共催：北海道食料産業クラスター協議会、北海道味噌醤油技術会

開催日：平成25年10月10日(木)〔審査会10:30〕〔品評会13:00〕

会場：江別市文京台緑町589番地4

北海道立総合研究機構食品加工研究センター ☎011-387-4111

審査の種類と出品数：

*品評会の部(1部、2部、粒味噌、漉味噌)、加工食品の部

*参加工場14、出品数75点

授賞：*北海道知事賞 「粒味噌」「漉味噌」

*全国味噌工業協同組合連合会 会長賞 「粒味噌」「漉味噌」

*北海道味噌醤油工業協同組合 理事長賞 「粒味噌」「漉味噌」

*北海道味噌醤油技術会 会長賞 「粒味噌」「漉味噌」

* (一社)北海道食品産業協議会 会長賞 「味噌加工食品」

審査会次第：

1.官能審査 10:30~11:40

審査長 道総研 食品加工研究センター食品バイオ部 部長 長島 浩二

副審査長 一般社団法人 中央味噌研究所 常任理事 中野 京子

審査員 計13名

集計 道総研食品加工研究センター食品バイオ部主査 中川 良二 11:40~14:50

2.北海道味噌品評会

(1)開会挨拶 北海道味噌醤油工業協同組合 理事長 福山 耕司 13:00~13:10

(2)来賓挨拶 道総研食品加工研究センター 所長 今村 琢磨 13:10~13:20

(3)講演「イソフラボンに関する道産大豆品種の特徴とゆきびりかの育成」13:20~14:10

道総研 食品加工研究センター食品開発部 研究主幹 谷藤 健

「高イソフラボン道産大豆品種ゆきびりかの活用と製品展開」14:10~15:00

道総研 食品加工研究センター食品バイオ部 研究主幹 太田 智樹

(4)審査結果評価会(審査員全員;審査会場) 15:10~15:25

(5)授賞 15:25~15:40

(6)鑑評研究会(全出席者参加;審査会場) 15:40~16:45

(7)総評(審査長、副審査長) 16:45~17:05

(8)閉会挨拶 北海道味噌醤油技術会 会長 澤田 明夫 17:05~17:15

3.懇親会 18:00~

シェラトンホテル札幌 札幌市厚別区厚別中央2条5丁目 ☎011-895-8811

昨年度の品評会と試作品展示

第32回北海道味噌品評会

平成24年10月11日

主催 北海道味噌醤油工業協同組合

場所 食品加工研究センター



品評会会場(セミナー室)



ゆきぴりか味噌の展示(研修室)



取材風景(食加研太田研究主幹、中農試小谷野研究主任)



ゆきぴりか味噌