

## ゆきぴりかを活用した高イソフラボン健康味噌の商品開発

Product Development of High-Isoflavone Miso Utilizing Yukipirika Soy Beans

製品技術部 万城目 聡・日高 青志

### ■ 研究の背景

北海道の食品工業分野における付加価値率は低く、全国平均の33.0%に対し、北海道では27.6%に過ぎません(平成20年)。このため、北海道産の農水産物や加工食品の高付加価値化が重要課題になっています。このような背景から、道総研では北海道産の農水産物が有する地域イメージや機能性、加工適性を活かした高付加価値な加工食品づくりを「戦略研究」の取り組みとして推進しており、この中で高イソフラボン大豆品種「ゆきぴりか」を用いた健康味噌を開発しました。

### ■ 研究の要点

1. 道内味噌メーカーとの連携による機能性味噌の特徴を活かした商品開発
2. 北海道味噌醤油工業協同組合と連携した機能性味噌の市場投入支援



### ■ 研究の成果

1. 日常的な食事で健康を維持したい女性のための、イソフラボンを体に取り入れやすい健康味噌という基本コンセプトの下、道内味噌メーカーの商品開発支援を行い、平成25年秋に2社から商品が販売されました。
2. 商品化された高イソフラボン健康味噌の特徴や魅力を効果的に伝えるために、北海道味噌醤油工業協同組合と連携しながらプロモーション支援ツールを開発しました。

北海道味噌醤油工業協同組合、(株)福山醸造、(株)岩田醸造  
道総研 中央農業試験場・十勝農業試験場・食品加工研究センター