

# ふくしま

## モノ作り百科

故郷の誇りとなる醤油を造るため  
蔵元と切磋琢磨してつかんだ栄誉



最高賞である「農林水産大臣賞」を受賞した本醸造特選醤油(写真左)。今年、優秀賞となったうすくち醤油は、一昨年の全国醤油品評会で「農林水産大臣賞」を受賞しました。うすくち醤油の最高賞受賞は実に6年ぶりという快挙でした。

全国醤油品評会で、最多タイの記録となる7度の最高賞受賞を成し遂げました



山形屋商店の詳細はこちら

### ヤマブン 本醸造特選醤油・うすくち醤油 [相馬市]



山形屋商店  
☎0244-35-2966  
相馬市中村字上町31

令和6年度の全国醤油品評会で、本県は11点が入賞を果たし入賞数で2年連続日本一に輝きました。中でも山形屋商店のヤマブン本醸造特選醤油は5度目となる最高賞を受賞し、ヤマブンのうすくち醤油は優秀賞を受賞。特選醤油は芳醇な香りと深いうまみ、すっきりした後味が、うすくち醤油は豊かな香りとまろやかな風味の余韻が高く評価されました。代表の渡辺和夫さんは「県内の蔵元が一丸となつて良い醤油を造るべく勉強会を重ねてきた結果」と胸を張ります。全国が注目する醸造王国の福島県ですが、醤油出荷量は未だ震災前の5割程度。渡辺さんは「これぞ故郷の味と誇れるおいしい醤油を造り続けることが信頼回復への道」と、ひたむきに醤油造りに向き合っていました。

旬彩ヘルシー! クッキング

学生が考案!

長ネギ

【主な収穫時期/11月~3月】

冬になると甘みが増す長ネギ。血液をさらさらにするといわれている硫化アリルや、抗酸化作用のあるビタミンCやβカロテンも含まれているので、たくさんとりたい食材です。

### 長ネギの減塩チヂミ (韓国風お好み焼き)



約260kcal (1人分) 塩分1.2g 調理時間/約20分

クックパッド福島県公式キッチン「はら食っち〜な ふくしま」でレシピ公開中



根ショウガの香りと隠し味のケチャップで減塩でもおいしく食べられます

- 材料 [2人分]
- 長ネギ…1本
  - 根ショウガ…1/4片
  - 卵…2個
  - 小麦粉…大さじ3
  - ケチャップ…小さじ1
  - ごま油…小さじ1
  - つけだれ>
    - しょうゆ・だし汁・酢…各小さじ2
    - ごま油・白ごま…各小さじ1
    - 砂糖…小さじ1/2

- 作り方
- ①長ネギは斜めに薄く切る。根ショウガは細く千切りにする。
  - ②ボウルに卵、小麦粉、ケチャップを入れてよく混ぜ、①を加えてなじませる。
  - ③フライパンにごま油を引き、②を平らになるように敷き詰め、ふたをして弱火で両面を5分ほどこんがり焼く。
  - ④ひと口大に切って皿に盛り、つけだれの材料をよく混ぜたものを添える。

福島学院大学短期大学部食物栄養学科学生が考案したレシピを紹介します。

鮫川和紙が紹介されていましたが、私の地元である二本松にも上川崎和紙があります。福島県内各地に地元でつくられる和紙があることを知ることができてよかったです。(30代 二本松市)