

北東北から発信する  
地域連携 **の** 力

北東北から全国へ。  
地元の魅力を発信し続けている人たちがいる。  
彼らの想いは、人々や地域を動かす。



自社の強みを生かし  
地域連携へつなげる

浅沼宏一さん



1 岩手県内の産官学が連携した減塩対策醤油「いわて健民」。シリーズ化され、だしつゆ、ポン酢も発売中。2 「いわて健民」には、さわや書店とコラボレーションしたパッケージもある。書店で売るため、アカデミックなデザインを採用。デザインは岩手大学・田中隆充教授が携わった。

(※)人間総合科学大学・奥田賀子教授の調べによると、「日本人の食塩摂取源(食塩g/日)は、醤油が2グラム、塩が1グラムとなっている。

## 産官学の力から 生まれた減塩対策醤油

2016年12月、岩手県味噌噌醬油工業協同組合から減塩対策醤油「いわて健民」が発売された。商品の誕生には、岩手県内の産官学の連携があった。開発に関わった「浅沼醤油店」の代表取締役・浅沼宏一さんはそのときを振り返る。

「最初は、健康のまちづくりを進めている矢巾町からの依頼でした。2010年の調べで、脳卒中の死亡率の全国1位が岩手県。しかも、日本人の食塩摂取源のトップが醤油だったのです(※)」

脳卒中を予防するには、食事の中の食塩摂取を控えるのが効果的。しかし、醤油の量を減らすと味付けが変わってしまう。今までの味付けの嗜好を変えずに食塩を減らせないかと考え、岩手県内の醤油店5社、岩手県工業技術センター、岩手大学、盛岡大学の協力を得て開発を始めた。そして、県内5社の醤油をブレンドし、旨味を変えずに食塩を25パーセントカットすることに成功。販売に関しては、岩手県味噌噌醬油工業協同組合に加盟する9社と組み、販路を拡大。さらに、盛岡市の「さわや書店」とコラボレーションし、辞書風ラベルの「いわて健民」も企画した。



## Koichi Asanuma

### 浅沼醤油店

- 岩手県盛岡市中ノ橋通1-8-2
- TEL 019-622-2580
- <http://www.asanumashoyu.co.jp>



### [都]

「住めば都」という言葉があるが、「都は自分でつくるもの」と浅沼さん。住みやすい都にするため、仲間とともに挑戦できると話す。

浅沼醤油店は大正3年(1914)創業、浅沼さんは四代目となる。現在は、醤油の製造を中心にエゴマ醤油、各種ドレッシングやソースなども手掛けている。中には地域と共同開発した調味料もある。岩手町の「キャベタリアン宣言」や大船渡市の「あわびの精」、「わかさぎ魚醤」などだ。

開発には手間も時間もかかる。「エゴマ醤油もあわびの精も発酵食品なので、麴に餌となるエゴマやあわびを食べてもらわなければなりません。麴はわがままで「嫌いだから食べたくない」というときも、いかに食べてもらうかと試行するのです」

麴の発酵は気温や湿度に左右される。麴の調子が良いと醤油に悪さをする菌を寄せ付けず、仲間を増やしていく。「まるで陣取り合戦ですね」と浅沼さんは笑う。麴と発酵、商品開発の話題になると、浅沼さんは目が輝く。「納豆の小袋に醤油が詰められるなら、食材で作った入浴剤を詰められるんじゃないか」と話が広がっていく。

「私は地域の醤油屋として、地域の食材を使い、ていねいにつくり、地域に還元したいのです。業態は違っても地域課題を解決したいという想いは同じ。だから挑戦できるんです」