

おいしい醤油が、 できました。

二〇一二年三月十一日、東日本大震災によって大きな被害を受けた福島県相馬市を東京農業大学が訪れたのは五月一日の事でした。瓦礫を取り除き、「そうま農大方式」で復旧させた農地で、新たに立ち上がった農業法人が大規模経営を展開する過程を、東京農大東日本支援プロジェクトは支援してきました。

相馬市で麴・味噌・醤油を製造し、全国醤油品評会で最多となる八度の農林水産大臣賞を受賞した、ヤマブン山形屋商店の、地元産の大豆を原料としたい、という思いと、復旧した農地で生産した大豆で新たな商品を作りたい、という生産者である飯豊ファームの思いが、醤油という形で結実しました。

復旧した農地で生産されている大豆は「へ里のほほえみ」という品種です。品種の名前を二文字頂いて「相馬里醬」というネーミングをしたのは農大の学生です。

相馬の大豆を使って、相馬で醤油を作る。シンプルなコンセプトですが、おいしい醤油ができました。



この商品は、東京農大東日本支援プロジェクトの、飯豊ファーム・JAふくしま未来・武陽食品・山形屋商店・相馬市役所を構成員とする「地元産大豆活用意見交換会」から生まれたものです。



東京農大東日本支援プロジェクト