表彰式当日は、西川農林水産大臣も登壇し、受賞者に祝辞を述べた

フード・アクション・ニッポン　アワード2014
http://syokuryo.jp/award/

おいしい日本の未来を育てる賞です

# 「フード・アクション・ニッポン アワード2014」が開催されました

国産農林水産物の消費拡大をめざすための賞よ

平成26年11月10日、東京・有楽町の読売会館で「フード・アクション・ニッポン アワード2014」の表彰式が開催。国産農林水産物の消費拡大に寄与する取り組みのなかで、とくに優れたものに賞が授与されました。

食料自給率向上のための取り組み「フード・アクション・ニッポン」の一環として、国産農林水産物の消費拡大に寄与した企業・団体などの優れた取り組みを表彰する「フード・アクション・ニッポン アワード」。6回目の開催となる2014年度は、企業・団体・行政・大学など様々な分野から992件の応募がありました。

大賞には、旬の国産トマトをストレートに味わう「カゴメトマトジュースプレミアム」が選ばれたほか、商品部門など4部門で最優秀賞と優秀賞が発表されました。

このほか、東日本大震災被災地の食と農の復興に寄与した取り組みを表彰する「食べて応援しよう！賞」や、地域の食文化を保護、継承するなどの取り組みを表彰する「食文化賞」も発表されました。

また、今年は医療・福祉分野や観光分野と連携した取り組みなどに「審査委員特別賞」が贈られました。

表彰式には、西川公也農林水産大臣も出席。「国産農林水産物に価値を見出し、食料自給率向上のための取り組みが広がっていることを心強く感じます」と受賞者に祝辞を述べました。

**商品部門　最優秀賞**

## 「コメネビュレ」による新たなコメ需要の創出

―― 株式会社大潟村あきたこまち生産者協会　ネビュレ株式会社

秋田県の農家が設立した生産者協会が、ネビュレ社から米のピューレを製造する技術供与を受け、誕生した「コメネビュレ」。米の甘味に加え、乳化作用もあるためパンやスイーツ、アイスクリーム、練り物など様々な食品に使用可能で、食品業界から注目を集めている。

「コメネビュレ」の原料は、秋田県産米100%。当初は月産150tでスタートしたが、需要に応え900tを目標にしている

**大賞**

## 旬の国産トマトをストレートに味わう「カゴメトマトジュースプレミアム」

―― カゴメ株式会社

旬の夏に露地栽培した、とれたてトマトをジュースに加工。耕作放棄地などを活用しながら、「ストレートタイプのトマトジュースが飲みたい」という消費者のニーズに応え、国産トマトの消費拡大に大きく貢献した。

青森県弘前市と耕作放棄地を活用する協定を結んだほか、東日本大震災の被災地、宮城県と福島県でもトマトの栽培を拡大

**研究開発・新技術部門　最優秀賞**

## 「ヘルシオお茶プレッソ」で茶葉を挽いてまるごと飲む新しい習慣を提案

―― シャープ株式会社

急須で淹れたお茶には、カテキンやビタミンが3割しかなく、残りの7割は急須の茶葉に残ることに着目し、茶葉をまるごと使える商品開発をスタート。茶道具をヒントに「挽く・沸かす・点てる」を一台に凝縮した「ヘルシオお茶プレッソ」が誕生した。急須を使う習慣がなく、緑茶を飲まない若い年代に対し、新たな日本茶普及の糸口となった。

セラミック製の臼をゆっくり回し、粒径を約20ミクロンまで細かくすることで、冷水でも溶け、さらりとした口当たりに

**流通部門　最優秀賞**

## 食にまつわる問題を解決！"健康"をキーワードに国産原料で商品を開発するミールソリューション

―― 株式会社 ローソン

ローソンは、2013年10月「マチの健康ステーション」宣言を行った。その中心となるのが"おいしくて健康な食"を提供するミールソリューションの取り組みで、技術革新や新メニュー開発に挑戦。国産小麦の外皮（ブラン）と国産の米ぬかを使って糖質を抑えた「ブランパン」は、健康志向の消費者などからの反響が多数寄せられている。

「ブランパン」は、一般のロールパンと比較して約84%の糖質をカット

**販売促進・消費促進部門　最優秀賞**

## 漁師自慢の魚「ブライドフィッシュ」で水産物の消費を拡大

―― 全国漁業協同組合連合会

「漁師自慢の魚」「ブライドフィッシュプロジェクト」――おいしい魚の感動を」は、魚の旬や本当のおいしさを知っている漁師に、全国各地の自慢の魚を季節ごとに選定してもらい、「ブライドフィッシュ」とネーミング。鮮魚店店頭での実演販売には長蛇の列ができるなど、注目を集めている。

2014年12月17日現在、23道府県から66魚種が「ブライドフィッシュ」として選定され、公式ホームページで紹介中



# 「農林水産省とれたてニュース」

日本館の外観イメージ。日本の伝統的木材建築の技法である立体木格子を採用

近未来レストラン型シアターでは、ライブ・パフォーマンスショーを開催予定

日本館は、参加国として最大規模の約4170㎡で出展する

本格日本食レストランは、日本の食の魅力を追求した京風カウンター会席

Official Participant EXPO MILANO 2015 FEEDING THE PLANET ENERGY FOR LIFE

JAPAN EXPO 2015 MILANO

日本館シンボルマーク。モチーフはお箸

## 5月に開幕する「2015年ミラノ国際博覧会」ただいま建設中の日本館の出展テーマや、展示内容について、先取りでご紹介！

日本食の魅力世界の人に知ってほしいわ

2015年5月1日から10月31日までの184日間、イタリア・ミラノで「2015年ミラノ国際博覧会」が開催されます。ミラノ国際博覧会は、「地球に食料を、生命にエネルギーを」をテーマに、約140の国・地域と国際機関が参加し、それぞれ魅力的なパビリオンを展開する予定です。開催まで4か月弱となりましたが、日本館の出展にあたっては、農林水産省ほか経済産業省などが中心となって、着々と準備を進めています。

日本館のテーマは「Harmonious Diversity－共存する多様性－」。自然を慈しみ、食に関わる様々な人々を想う、感謝の気持ち。そんなメッセージを、産地から食卓まで、"食を巡る温かなる旅"の体験を通じて、来場者へお届けします。

2015年ミラノ国際博覧会 日本館公式サイト

### 放射性セシウムに関する情報について

農林水産省のホームページ
（東日本大震災に関する情報）をご覧ください。
**http://www.maff.go.jp/**
携帯電話用ホームページ
**http://www.maff.go.jp/mobile/**

### 広報誌aff（あふ）の感想をお聞かせください

今後もよりよい広報誌とするため、読者アンケートにご協力ください。
農林水産省のホームページ、広報誌affのサイトから回答できます。

### 今回取材した地域

特集1 ❶東京都品川区（株式会社モスフードサービス）❷茨城県つくば市（農研機構食品総合研究所）❸東京都墨田区（押上小学校）❹滋賀県彦根市（有限会社フクハラファーム）❺福岡県筑後市（株式会社どんどんライス）❻山形県酒田市（株式会社平田牧場）❼新潟県新潟市（新潟県酒造組合）
チャレンジャーズ ❹山梨県中央市（株式会社サラダボウル）
特集2 ❾新潟県村上市

## 読者の声

「aff」読者から寄せられたご意見やご感想を紹介します。

◆"東日本大震災からの復旧・復興に向けて"を読んで、風評被害に負けず、震災前の3倍近い栽培面積で米作りを頑張っておられる農家の方の芯の強さにとても感心しました。（女性）

◆介護食品は意外な取り上げで驚いたと同時に興味深く拝見しました。自分の家族にも要介護者がいるので、介護食としてたいへん参考になりました。（男性）

◆介護食のスルッと飲み込める"ソフト食"って素敵な名前だなぁと感心しました。ソフト食の考案、素敵だなぁと思います。高齢者の方々には有り難いですね。（女性）

**お詫びと訂正**

本誌12月号の2ページのCONTENTS（目次）の表記に誤りがありました。特集1「農山漁村が気になる！再生可能エネルギー」とあるのは、正しくは「農山漁村が元気になる！再生可能エネルギー」でした。お詫びして訂正いたします。