

業界ニュース

企画・制作/日本農業新聞 広報局

食の安全確保・啓発へ 研究センターを開設

学校法人東京農業大学

学校法人東京農業大学は4月、食品安全研究センター（FSSC=Food Safety Research Center）を開設した。研究活動、教育と啓発、リスクコミュニケーション、食の安全に関するコンサルティンクなどを行い、食品の安全



記念講演会に登壇した尾木氏（前列右）と大塚理事長（同中央）、江口学長（同左）

確保と食の安心の啓発により持続可能な社会の構築に貢献することを目的としている。

同センターは、東京農業大学を拠点に、同法人傘下の東京情報大学や稲花小学校をはじめ、併設中学校、高等学校と連携し、オール農大で取り組む体制を構築した。

5月6日には「食品安全研究センター開設記念講演会」

を東京農業大学世田谷キャンパスで開いた。約100人が参加、1260人が中継を視聴した。同法人の大澤貴寿理事長や同大の江口文陽学長があいさつ。記念講演で教育評論家の尾木直樹氏は「国際的に学力の定義が変わり、今は『IQ（知能指数）』の力で

はなく、『H.Q（人間性指数）』が重要とされる。人間性指数を伸ばすには、土いじりや木登り、キャンプや農作業など自然と触れ合う『原体験』が重要」と語った。詳細は同センターホームページ「<https://www.nodai.ac.jp/fssc/>

そみファで味変ラーメン 有名店とコラボ

全農ビジネスサポート

全農グループの全農ビジネスサポートは、同社の開発した塩分ゼロの大豆発酵食品「発酵そみファ」を使ったメニューを人気ラーメン店とコラボレーションし発売した。新たなメニューは「井味変ラーメン1号（醤油そみファ）」と「井味変ラーメン2号（旨辛そみファ）」の2種。1

号は鶏清湯（とりちゃんたん）と魚介を合わせたダブルスープがベースで、添えた「そみファ玉」をスープに溶かすと醤油コクがまろやかに変化する。2号は辛味を効かせたうま辛スープがベース。そみファ玉を溶かすとまろやかさとうま味、こくが増し、溶かす分量に応じて辛味の変化を染しめる。

塩分を含まない「発酵そみファ」の特性を生かし、途中でスープに溶かしても塩味はそのままに、うま味やこくが増す。味変を実現した。

コラボ先の東京都新宿区の「麵屋宗（めんやそう）」高田馬場本店で食べられる。味変ラーメンは昼・夜各20食限定で、30日まで提供する。



そみファ玉を溶かすと味の変化を染しめる「井味変ラーメン1号」

「発酵そみファ」の購入は、<https://www.z-bs.co.jp/somifer/>