

県産農産物を使った優れた加工品を発掘する「県農産物加工食品コンクール」の審査が23日、熊本市の県産業技術センターであり、最優秀に漬物工房まんまミーア！（阿蘇市）の「阿蘇タカナード」=写真=が選ばれた。

県やJA熊本中央会などで行く県農産物加工推進協議会が隔年開催し14回目。県内の農業者や農業法人などから33点の出品があった。

阿蘇タカナードは、一般的なセイヨウカラシナの種に代わり、同じアブラナ科で性質に近い高菜の種を原料に用いたマスタード。高菜は阿蘇地域の特産品で、未活用の種に着目したといい、「酸味と辛さのバランスがいい」「プチプチした食感が良い」と高い評価を受けた。食品

## 最優秀に「阿蘇タカナード」



産業センター（東京）主催の優良ふるさと食品中央コンクールに県代表として出品される。

（猿渡将樹）

上位入賞は次の通り。▽金賞

おっげんしゃー（一二海、天草市）▽銀賞 塩とま！ジュース（T.K.EVOLUTION FARM、熊本市）、ジェラーチョ（オオヤブデリーファーム、合志市）、マタニ茶（アスリー、あさぎり町）

県農産物加工食品コン