

信州・「勝ち飯®」などで、食の発展とスポーツ振興を

食品会社として初めて長野県と包括連携協定締結



締結当日の勝ち飯メニュー。お椀は「焼きなすとズッキーニの冷や汁」で「ほんだし®」を使用している。「最初にうま味のある汁物を食べることで、消化を促進します」(味の素社担当者)。全国最大のズッキーニ産地長野県ならではのメニュー。主菜は「高野豆腐で肉味噌キャベツ温玉のせ」。寒冷地長野の名産・高野豆腐を使った、タンパク質や鉄分、カルシウムがバランスよく摂れるメニュー。「CookDo® 今日の大皿®肉みそキャベツ」を使って長野産のオリジナル米「風さやか」に合うよう甘辛い味付けにしている。副菜は「秒速 いろいろきのこの香味ソテー」。きのこ王国長野にぴったりのメニューは、きのこに「CookDo®香味ペースト®」を混ぜ込み、レンジでチンしただけの簡単調理。阿部知事も「これなら私にも作れます(笑)。長野のソウルフードになるか？

長野県 味の素株式会社 包括連携協定 締結式

味の素社と長野県の包括連携協定締結式が6月11日

長野県庁で行われ、阿部守一知事と同社鳥越仁志東京支社関東支店長が調印した。

長野県と味の素社は、包括連携協定を結んだことにより、

長野県が取り組んでいる「しあわせ信州」の実現に向け、「食」の発展と「スポーツ」

の振興を中心に複数の分野にわたり連携・協働して推進し

ていくことになった。

長野県はこの協定締結により、①県産品を活用した「信州・「勝ち飯」」のメニュー提案や商品プロモーションを味

の素社と協力して行うことで、信州の食のブランド力向上と発信力の強化が期待できる②味の素の「おいしく食べて健康づくり」の理念に基づく取り組みの展開により、県民の健康増進や地域の健康課題の解決に繋げられる③2027年長野県国体に向けて、トップアスリートへの栄養管理のアドバイスやコンディショニングサポートなど、豊富な知見を持つ味の素と連携することで、

スポーツ振興及び地域の活性化が期待できるなど、幅広い分野で期待を寄せている。

長野県が包括連携協定を食

品会社と締結するのは今回が初めて。

味の素社はこの締結に至る前から長野県内で①山岳遭難防止対策への協力②県が進める地消地産の活動への参加③長野マラソンのゴールドスポンサーなど長野県内で行われている競技大会等への協賛・協力④信州こどもカフェ推進地域プラットフォームに参加し、食材を定期的に提供するなど数多くの取り組みで実績を残してきた。

阿部知事は、締結書調印後の挨拶の冒頭、「味の素社には地産地消の推進、

スポーツの振興など大変なご支援をいただいていた」とこれまでの活動に謝意を表し「こういう形で包括連携協定を締結できたことを大変ありがたく力強く思っています」と述べた。

また「県が抱える課題は食とかスポーツに限らずいろいろな側面がある。味の素社は事業を通じた社会課題解決への貢献を掲げている、まさにSDGsを率先的に実行している企業だと受け止めている。県のSDGsの取組について一緒に頑張って協力させていただきながら推進できれば大変ありがたい」と、味の素社が最優先で取り組んでいるASV(味の素社の行う社会・地域との共通価値の創造)を高く評価していることを表明、包括連携にかける期待の深さをにじませた。

鳥越支店長は、「長野県との包括連携協定締結という輝かしい、嬉しい場に辿り着けたこと、知事はじめ皆様にお礼申し上げます。この協定を通じ、長野県の食の発展、スポーツ振興、健康課題解決に取り組みでまいります」など、長野県との連携にかける意気込みを力強く語っていた。