

「清川村が特産品開発するソーセージが IFFA コンテスト

で金メダルを受賞する快挙達成」

清川村が今年3月に整備しましたローカルイノベーション拠点施設の特産品開発研究室において、清川村と地域おこし協力隊の松田氏が製造し、併設するイタリアレストラン四季～Quattro～で提供している「清川恵水（めぐみ）ポークのあらびきソーセージ」が、今年9月に開催されました2019年度日本IFFAコンテスト第1回のソーセージ部門において、開業してわずか約半年で金メダルを獲得する快挙を挙げました。

IFFAは3年に一度フランクフルトで開催される国際食肉業者専門見本市の略称であり、ここで開催されますコンテストは1875年にドイツ中東部のGotha（ゴータ）で始まり、権威のある食肉のマイスター達が、味はもとより外見、食味、匂い、スパイスなどを審査し、その評価が高いものから金・銀・銅のメダルと証明書が贈られます。IFFAは、ハム・ソーセージ・腸詰はもちろん、ゼリー寄せ・血液ソーセージ・レバーソーセージなどが審査の対象になる、130年以上の歴史がある食肉加工の総合的なコンテストです。

今年は、IFFAの開催される年でありましたが、豚コレラ等の関係からアジア・アフリカ圏からの食肉関係輸入禁止のため、日本の事務局であります「株式会社 小野商事（千葉県市原市）」とD.F.V（ドイツ食肉連盟）で協議され、救済措置として、ドイツよりマイスターを派遣していただき、日本において審査が行われました。

2019年度日本IFFAコンテストには、日本から約80社、出品総数約530アイテムがあり、ソーセージ部門では約140項目がチェックされ、満点を獲得したもののみ金賞が授与され、減点方式で獲得点数に応じて銀・銅メダルが授与されます。

なお、金メダル獲得総数や部門別メダル数等の詳細情報につきましては、公表していないことから把握しておりませんのでご了解ください。

つきましては、11月25日（月）にIFFAコンテストの授賞式がグランドプリンスホテル新高輪で開催され、岩澤吉美村長及び地域おこし協力隊の松田桂一氏が賞状と金メダルを受賞しました。



(岩澤吉美村長と松田桂一氏及び審査委員)