

# 大豆新聞

平成 22 年 10 月発行  
この新聞は小金屋食品株式会社が社会貢献活動の一環として発行しています。

## 納豆と竹の出会い

今年 6 月から、小金屋食品、大阪産業大学、NPO 法人 EDEN. の三者が協力して、竹の間伐材をつかって地元を代表する商品開発を行うプロジェクトチームが立ち上りました。

このプロジェクトは「大東市の資源を使つた商品をつくり、大東市を多くの人に知つてもらいたい」という強い思いで始まりました。

吉田さんは、

小金屋食品社長の吉田さん

の強い思いで始まりました。

吉田さんは、

大東市の知名

度がとても低いことを、大

考へなければ、この問題を解決したことはならないのです。

では、竹を伐ればよいのかなど、それだけではありません。実際、いく

つかのボランティア団体さんが山に

入つて竹を間伐作業をしていますが、伐つた竹は、利用する目的がなく廃棄するのにさうなる労力を費やすため、



こんな人が  
プロジェクトに  
参加しています。

辻本 典男  
大阪産業大学 学生



今回、このプロジェクトに参加させて顶くことになり、大変

光栄に思っています。今まで、納豆について考える機会がなかつたですが、納豆の事をもっと知つていき、少しでも力になれば幸いです。デザインの学科で求められること以外にも、若くてフレッシュなアイデアを同時に吹き込んでいき、やるからには楽しんで取り組みたいです。

厚毛 佑太  
大阪産業大学 学生



内に本格的な商品企画ができ、非常に嬉しいです。まだ竹納豆の企画が始まつたばかりで、右も左も分からぬ状態ですが、アイデアをたくさん出していきたかったのです。これから自分が活躍できる場を見つけられるように積極的に取り組んでいきたいです。

生駒山の自然は変わりつつあります。その理由は、私たちの生活環境や習慣が変わったことによる影響を生駒山の自然が受けているためです。特に管理放棄された竹林は、徐々に面積が広がりつつあります。これは山にとって良くないことです。山は様々な動植物が微妙なバランスをとつて今の環境が成り立つています。竹林が広がつてくることで、このバランスが崩れて、貴重な動物がいなくなつてしまったり、植物が枯れてしまう等の問題が起ります。

そこで、私たち NPO 法人環境デザイン・エキスパート・ネットワーク（NPO 法人 E.D.E.N.）は 4 年前から「伐つた竹をどう使うか」ということを中心とした取組みを始めました。

東市で商業を行う中で感じています。そんなとき、地元の資源として「竹」を使った活動を行う、私たち NPO 法人 E.D.E.N. と出会い、この竹とこれまで培つてきた納豆作りの技を使って商品開発することを思ついたそです。（文：E.D.E.N. 神庭）

# 大豆新聞について

私たち小金屋食品は、大東市で40年以上納豆作り一筋に當んできた納豆メーカーです。現在、女性5人だけでおこだわりの納豆を作り続けています。私たちの手で直接お客様に納豆を届けたいという想いから積極的にイベントに参加し販売してきました。

そんな中で愕然（がくぜん）とする事がありました。それは大東市の知名度の低さです。「大東市で作った納豆ですよ！」と一生懸命お伝えしても「大東市？知らないなあ」とか「大東市ってどこにあんの？」と聞かれることもしばしばでした。

そこで、もっと大東市ことを知つてもらいたいと取組んだのが地域の竹を使つた商品開発です。また、この取組みや大東市のことにより多くの方々に知つていただきため、「大豆（だいとう）新聞」を発行することにしました。この新しい商品やこの新聞を通じて、少しでも広く深く大東市のことを見なさまにお伝えしたいと思います。（文：納豆庵こがね屋吉田）

## 納豆うんちく道場

納豆は世界最高の健康食とも言われています。ナットウキナーゼの血液サラサラ効果は、日本人の三大病とも言われる癌・心疾患・脳卒中を予防するだけではなく、糖尿病や便秘にもよいとされています。

日本ならではの伝統食品「納豆」を定期的に食していくただくことをお薦めします。

### 納豆作りの現場から

納豆は環境に左右される商品です。気温・湿度などの変化で微妙に出来上がりが違つてくるので毎日の製造も大変です。

本当に子供のように手をかけてあげないと美味しい納豆になつてくれません。その分、一生懸命発酵して美味しい納豆になつてくれたときは本当に豆の一粒一粒が愛おしくなるんです！

皆さんも納豆を一粒一粒噛みしめて味わつてくださいね。

### つくり方

A  
材料



今月のおすすめレシピ。  
**納豆のお焼き**  
(2人分)



9月10日(金)に中学生の方が工場の見学に来られました。皆さん熱心に納豆の説明を聞いてくれて、納豆に興味を持ってくれたこと、とても嬉しく思います。

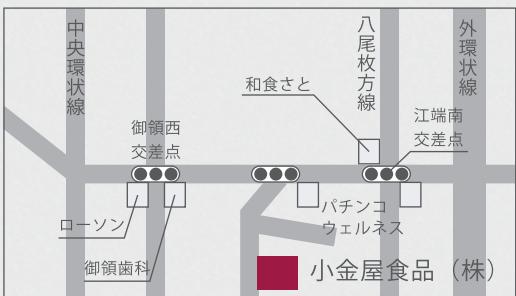
### イベントカレンダー

#### 10月

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
ジャスト市 枚方五六市	11	12	13	14	15	16
17	18	19	淀屋橋 ODONA 夕市 ジャスト市	21	22	23
24 31	25	京阪百貨店 信濃町 試食販売	淀屋橋 ODONA 夕市 古川橋店 試食販売	ダイエー 古川橋店 試食販売	29	30

#### 11月

日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	淀屋橋 ODONA 夕市 ジャスト市	10	11	12
枚方五六市	14	15	16	淀屋橋 ODONA 夕市 古川橋店 試食販売	17	18
21	22	23	淀屋橋 ODONA 夕市 古川橋店 試食販売	24	25	26
28	29	30	ジャスト市			27



発行 納豆庵 こがね屋（小金屋食品株式会社）  
大東市御領3丁目10-8 072-871-8456  
<http://koganeya.biz/>  
協力 大阪産業大学 EDDNewsletter 編集部  
NPO 法人環境デザイン・エクスパート・ネットワーク  
<http://www.npo-eden.jp/>