

大豆新聞

平成 22 年 12 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。

次に確認することは、「商品としての質を確保できるか」ということです。これは、試作によって竹の種類が大きく影響することが明らかになりました。

竹筒に入った納豆づくり 小金屋食品（株）と大阪産業大学、N.P.O 法人 E.D.E.N. の 3 者の協力で地域の資源である竹を活かした納豆の新商品開発プロジェクトが始まりました。

発酵食品である納豆は、湿度や温度、容器の形状など納豆づくりの環境が商品の質に影響するため、納豆商品は均一化されたプラスチックの容器を用いているものが一般的です。この神経質な商品に、あえて自然の素材である竹を取り入れ、竹筒に納豆が入った形で販売することを目指すことにしました。

度重なる試作

竹は、種類や育つ環境によって幹の太さが違ってきます。また、竹を切る時期によつても堅さや含まれる水分量が異なります。このようなばらつきのある素材を商品に取り入れることはとても難しいものです。ひとつずつ懸念

事項の解決策をみんなで確かめながら商品づくりを進めていくことが求められます。

大東市にある竹の種類は大きく 2 種類です。ひとつはモウソウチクという種類で、幹が太く鮮やかな葉の色が特徴です。もうひとつはマダケという種類で、幹が細く加工に適していることが特徴です。この

2 種類のうち、モウソウチクを用いてつくった

納豆は関西人にも好まれる豆が柔らかい納豆に仕上がるようになりました。

その他にも、試作を通じてわかつてきたことがあります。このような試作を重ね行うことによって、少しずつ商品が形になりつつあります。

大学生の間に一度は、実践的なプロジェクトに参加してみたいと考えていました。そんな時、地域の竹を使って納豆をつくるという企画を聞き、「是非参加してみたい」と思いました。まだまだ「デザインについて、よく分からぬ部分もありますが、このプロジェクトを機に自分が成長できるよう精

大阪産業大学 工学部
建築・環境デザイン学科 学生
川久保 孝紀



こんな人が
プロジェクトに
参加しています。

平成 22 年 12 月発行

E.D.E.N. 神庭

大東ミニマニ情報

大東市にな・な・なんとエフエム局ができました。野崎参道商店街にできた「NOZAKI ほんわかスタジオ」です！

このスタジオでは、「野崎参り」や「四条ぶるさと祭り」など地域のイベントやお祭りを取材し、多くの方々に見ていただけるように、ホームページで動画配信しています。

また、野崎参道商店街の紹介としてお店の1分間コマーシャルも製作しています。

お店の様子やお店からのメッセージがぎっしりと詰まった内容になっています。野崎参道商店街にお越しの際は、前もってチェックしておくといかも知れませんね！

大東市の情報をこのエフエム局から大阪へいえ全国へそして世界へ……どんどん大東市のよさを情報発信してほしいですね！

お問い合わせは
「NOZAKI ほんわかスタジオ」
電話 072-812-2918まで

(文..納豆庵こがね屋吉田)

納豆うんちく道場

豆にはない栄養成分が多く含まれています。特にタンパク質は良質で、その他ビタミンB2、B6、ニネナルなど、健康に欠かせない食品として納豆は世界中から注目されています。

また、納豆に多く含まれるビタミンK2がカルシウムとたんぱく質を結合しやすく、骨を形成しやすくなっています。

納豆作りの現場から

皆さん、納豆の上に薄い膜がかっていますよね。あれは皮膜といつて納豆の乾燥を防ぐとても大切な役割をしています。あの膜から少しでも豆が出てしまって1粒でも固い納豆ができてしまします。そんなことのないように1個1個皮膜がしっかりと接着しているかスタッフがしっかりとチェックしているんですよ！だから、小金屋の納豆は柔らかくてやさしい味がするんです。

つくり方

	玉ねぎ	砂糖	醤油	人参	椎茸	納豆（小粒orひきわり）	豚肉	キムチ	焼きそば
マヨネーズ	適量	1/3玉	大5	1/3本	大1	2枚	40g	50g	50g
							1玉		

今月のおすすめ
レシピ

やきそば 豚キムチ納豆

(1人分)



材料

イベントカレンダー

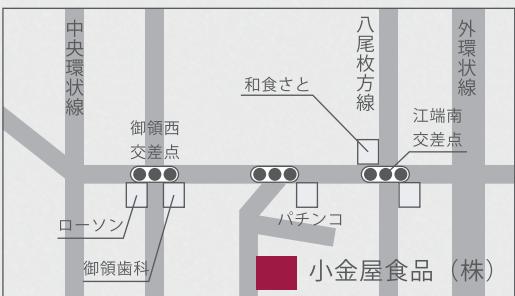
12月

日	月	火	水	木	金	土
			1		3	大阪国際大学 (朝市)
5	6	7	8	9	10	11
枚方五六市	12	13	14	15	16	17
	18					
	19	20	21	22	23	ひらかたマルシェ
					24	25
	26	27	28	29	30	31

1月

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4				
淀屋橋 ODONA 夕市	5	6	7	8		
枚方五六市	9	10	11			
ジャスト市	12	13	14	15		
	16	17	18	19	20	21
ひらかた マルシェ					22	
ジャスト市 工場見学会	23	24	25	26	27	28
	31					29

予定は変更になる場合があります。事前に弊社にお問い合わせ下さい。



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/>