

現在、竹を用いて納豆の新商品の開発を行っています。今回は竹の供給と商品名の検討についてご紹介します。

地域の竹を供給

新商品の器に使用する竹は、主に大東市で間伐等の手入れが必要な地区の竹林から確保しています。手入れが行き届いていない竹林は、多くの枯れた竹が倒れ、足を踏み入れるところがない状態です。こうなってしまうと、タケノコも生えてこない土地になってしまうので、竹を間伐する等の手入れが必要です。そこで、

親しみやすい商品名を検討中

今回の取り組みでは、手入れが必要な竹林の中で活用できそうな竹を間伐し納豆の器として加工しています。現在、竹の供給は大阪産業大学と NPO 法人環境デザイン・エキスパート・ネットワーク (NPO 法人 EDEN) が中心となって行っています。将来的

には、大東市の竹林を管理する団体と協力しながら供給する体制を整えていきたいと考えています。

商品名を検討中
竹を使った新商品は、度重なる商品の試作を行うことで、少しずつ形になってきています。そこで、次は商品名を検討することになりました。商品名は商品にとって、とても重要なものです。つくり手の思いを反映



させつつも、商品を買う人にとってわかりやすいものでなくてはなりません。商品名は小金屋食品、山崎木工所、大阪産業大学、NPO 法人 EDEN の四者で検討を進めました。案としては様々な側面から商品をとらえた名前が出

てきました。例えば、大東や飯盛山等の地域の名前を取り入れたもの、みやげや高級感等の商品のコンセプトを強く示すもの、環境にやさしいことを前面に出したものの、ダジャレを組み込んだものなど様々です。商品名の候補は約 60 案もありました。どの案も魅力的で選ぶのに悩みましたが、最終的に誰もが納得できる名前に決まりました。発売とともに公開する予定です。皆さん、期待しててください。(文:EDEN・神庭)

こんな人がプロジェクトに参加しています。



大阪産業大学 工学部
建築・環境デザイン学科学生
伊藤 駿佑

地元の竹を使って納豆を作るといってプロジェクトの話

聞いた時に、今の自分にも何かできることがあるのではないかと一瞬で参加させていただきました。工場見学や会議を通して小金屋さんの納豆に対するこだわりを知り、皆が納得できる商品を目指したいと思いました。この機会に成長できるように一杯取り組み、提案していきたいです。



大阪産業大学 工学部
建築・環境デザイン学科学生
市木 健太

大東市の竹と地元納豆を生産している小金屋さんとのコ

ラボしているプロジェクトに参加することができて、よかったです。これからパッケージデザインや試験販売があり、まだ商品が完成するには時間がかかりますが、プロジェクトのメンバー全員が一丸となって商品開発に取り組んでいくことで、いい商品ができると確信しています。

オーダーメイドの家具作り



大東市御領にある山崎木工所さんは昭和47年創業のオーダーメイドの椅子を中心とした家具作りをされています。竹を使った家具作りには5年前から取り組んでおられ、昨年より本格的に竹を使った手作りの椅子を作り始めています。

弊社と同じく竹材を使うことによって少しでも環境保全のお役に立てばという想いから竹を使用した家具作りを始めたそうです。

山崎社長さんは竹の特徴をよく把握されているので私たちの竹納豆作りの会議にも参加いただき、色々とアドバイスをいただいております。

2月15日の「北河内産フェア」にはともに大東市の企業として出展いたします。がんばれ!!大東!!

(文:納豆庵こがね屋吉田)

納豆うんちく道場

納豆菌は植物として摂取した炭水化物を消化されやすいように小さな分子になり、最後はぶどう糖となり身体に吸収されますが、このぶどう糖を納豆菌が食べてくれるのです。

このため、納豆菌はダイエット効果の高い菌と言われています。

納豆菌は、1週間は腸内に住みつくので、毎日でなくても1週間に1回は納豆を食べる習慣をつけましょう!

納豆作りの現場から

納豆は発酵食品です。毎日発酵室の中で一生懸命呼吸をしています。大豆から納豆へ成長しようと頑張っているんです。中の様子が気になって発酵室に入ったらとても息苦しくて大変です。

そんな時、思わず心の中で「発酵の邪魔をしてごめんなさい」と謝っています。

そして私が作った納豆が「しっかり」といい納豆になあれ」と祈りながら発酵室の扉を閉めています。



今月のおすすめ
レシピ

納豆汁

(4人分)

材料

- ひきわり納豆 2P
- 人参 1/2本
- 大根 1/4本
- ごぼう 1/4本
- 厚揚げ 1/2個
- こんにゃく 1/2個
- 白ネギ 1/2個
- 出汁パック 2P
- お味噌 大さじ4
- 豚肉 少々

つくり方

- 水5カップと出汁パック2をなべに入れて沸騰したら出汁パックを取り出す。
- 人参、大根はいちよう切り、白ネギは小口切り、厚揚げ、こんにゃくは一口大に切る。
- 2の材料をなべに入れて材料が柔らかくなるまで煮る。
- 材料が柔らかくなったたらお味噌を入れる。
- 最後によくかき混ぜたひきわり納豆を入れる。
- 完成

きたかわちもん

北河内産フェア

平成23年2月15日(火)
10:00~17:00
マイドームおおさか
1階展示場
大阪市中央区本町橋 2-5

大阪府北河内の地域資源等を活用して開発した新商品・新製品を紹介するイベントです。竹を活用した納豆づくりに取り組む、山崎木工所、小金屋食品も出展しています。

イベントカレンダー

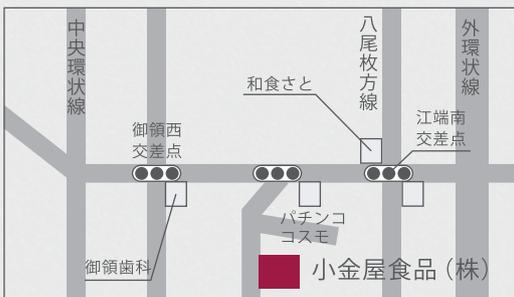
2月

日	月	火	水	木	金	土
		1	淀屋橋 ODONA 夕市	たいとう 地域塾 (納豆工場 見学会)	4	大阪国際 大学 (5市)
6	7	8	淀屋橋 ODONA 夕市	ジャスト市	ひらかた マルシェ	12
13	14	15	「北河内産 フェア」出展	淀屋橋 ODONA 夕市	17	18
20	21	22	淀屋橋 ODONA 夕市	ダイエー 古川橋店 試食販売	25	26
27	28	ジャスト市				

3月

日	月	火	水	木	金	土
		1	淀屋橋 ODONA 夕市	3	4	5
6	7	8	淀屋橋 ODONA 夕市	ジャスト市	10	11
13	14	15	淀屋橋 ODONA 夕市	17	18	19
20	21	22	淀屋橋 ODONA 夕市	23	24	25
27	28	29	ジャスト市	淀屋橋 ODONA 夕市	31	

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・エキスパート・ネットワーク
<http://www.npo-eden.jp/>