

「地域を楽しくつなぎたい」という

コンセプトのもと、誕生した

大東市立生涯学習センターアクロス

大東市立生涯学習センターアクロスは、JR住道駅南側のタワーマンションの中にある、6年目の施設です。駅前前の立地を活かして、いろいろな用途に使える部屋をご用意し、会場としてお使いいただいています。

また、ご利用いただいているサークル・団体の活動支援をはじめ、特技をもった出演者や講師を紹介する人材登録バンク「だいとう人材問屋」の管理や、音楽、舞台、落語などのイベント、各種講座、展示などを数多く開催しています。

当センターからEDDENさんを紹介させていただき、「竹姫納豆」へとつながっていったことは、地域の中の結びつきが大きな可能性を持っていることを実感する出来事でした。平成24年2月5日(日)には「だいたい地域塾」の特別版として、これからの大東について、どうしたいか、何ができるかについて市民の

納豆作りの現場から

横浜市にある公文国際学園中等部の総勢26人の生徒さんが工場見学にこられました。

みなさん、日本の伝統食品である納豆に大変興味をもたれており、納豆不毛の地である大阪で長年納豆づくりをしている弊社に工場見学にこられました。

小さな工場ならではの手作りのこだわりを見学いただけたかと思えます。生徒全員に「なにわら納豆づくり」

方々と話し合うイベントを開催予定です。このたび、この講座の取り組みが、国立教育政策研究所社会教育研究センターの「中高年等の地域への参画を促す学習プログラムの開発に関する調査研究」のモデルプログラムとして、全国600事業の中の10事業の一つとして選ばれました。

<http://www.daito-across.jp/>

TEL 072-869-6505

(文・アクロス照屋)

大東市を元気にしようとする施設があるので皆さん活用しましょう！

を体験してもらい、自分たちで作った「なにわら納豆」を後日郵送にてお送りさせていただきました。



今月のおすすめ
レシピ

納豆チャーハン

(2人分)

材料

ご飯(温かいもの) 250g
卵 1個
わけぎ(みじん切り) 2本
サラダ油 大さじ2
にんにくのみじん切り 小1
一味唐辛子 少々
納豆のたれ 2p分
醤油 大2/3
刻みのり 少々



つくり方

- フライパンにサラダ油をなじませ、納豆とAを入れる。納豆の糸が引くまで、3分ほどいためる。(注)しっかり炒めることで豆がふっくら仕上がります。
- ボウルにご飯と卵を入れ混ぜ合わせる。
- 1に、2とわけぎを加え、ゆっくり混ぜながらよく炒める。
- 出来上がり

イベントカレンダー

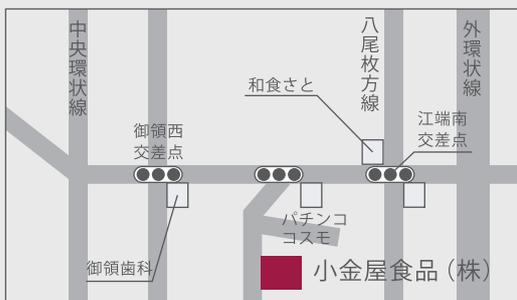
11月

| 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|-----------------|----|-------------|------------------|-------------|--------------------|--------------------------|
| | | 1 | 2 大阪 マルシェ | 3 | 4 | 5 |
| 6 | 7 | 8 | 9 大阪 マルシェ | 10 ジャスト市 | 11 | 12 |
| 13 枚方 五六市 | 14 | 15 | 16 大阪 マルシェ | 17 | 18 | 19 |
| 20 ジャスト市 | 21 | 22 | 23 大阪 マルシェ | 24 | 全国 物産展 in 池袋 | 25 全国 物産展 in 池袋 |
| 28 | 29 | 30 ジャスト市 | 31 大阪 マルシェ | | | |

12月

| 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|-----------------|----|-------------|-----------------|----|-------------|-------------|
| | | | | 1 | 2 | 3 |
| 4 | 5 | 6 | 7 大阪 マルシェ | 8 | 9 | 10 ジャスト市 |
| 11 枚方 五六市 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| 18 | 19 | 20 ジャスト市 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 ジャスト市 | 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 かがね屋 (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・エキスパーツ・ネットワーク
<http://www.npo-eden.jp/>

累計販売数 500 個達成目前

本商品開発には「おおさか地域創造ファンド」の助成を受け 3 年計画で事業を進めております。

昨年夏から商品開発を行い、今年 5 月「竹姫納豆」の販売をはじめました。毎月 70 ～ 100 個を生産し、主に大阪マルシェなどイベント会場と工場併設直売所にてお買い求め頂いています。多くのお客様に支えられ、累計販売数は当初目標の 500 個目前となりました。

創造ファンドのこれまで

の事業実績と商品力を高く評価頂き 11 月 25 日～ 27 日に東京・池袋で開催される「ニッポン全国物産展 地域力宣言 2011」へ出店が決まりました。ついに「竹姫納豆」東京進出です。大阪府のブースにて小金屋食品が出店・販売致します。一人でも多くのお客様に竹

「竹姫納豆」 東京進出！



姫納豆を味わって頂きたいです。

魅力を伝えるためのリニューアル

東京進出が決定し、さらに商品の魅

力を高めるため、商品開発時の産学民メンバーに加え、新たに経営指導や中小企業診断士の先生も加わり、幾度ものリニューアル会議を行いました。まず始めたことは竹姫納豆の魅力や特徴を再確認する事です。その魅力は、味と品質はもちろん、竹筒に入れて大

豆を発酵させることにより絹のような糸引きやもちもちとした食感がお楽しみ頂けることです。特徴は、プロジエクト体制です。地域の産学民が連

携して商品開発を行い、竹筒の生産から納豆づくりまで大東市内で行っています。大東市の地域にこだわり、大

東のまちの PR にもつなげた い」と考えています。また竹姫納豆は、地域の竹林間伐材が使われているので消費すればするほど環境保全につながります。これらの魅力や特徴を多くのお

客様に知って頂き、手にとってもらえるように新たなロゴマークやデザインを取り入れた新パッケージづくりを現在進めています。

初お披露目は全国物産展

新しいデザインは全国物産展でお披露目します。竹姫納豆専用のホーム

ページも作成し、パッケージではお伝えきれない竹姫納豆の魅力も掲載していく予定です。

「ひがしんビジネス大賞」特別賞

大阪東信用金庫が創設し、今年で第 3 回目となる「ひがしんビジネス大賞」で「地域を愛する産・民・学の連携でうまれた納豆く竹姫納豆」が特別賞を受賞しました。企業、NPO 法人、大学の三者が協働し、「地域を愛するみんなで、地域の特産品づくりを通じて、地域を元気にする！」を合い言葉に商品開発を取り組んだ結果、「コミュニケーションをベースにした市民連携の商品づくりの新規性と地域活性化への貢献が評価されました。

※竹姫納豆は竹容器の供給された時のみ製造される限定商品です。工場併設直売所「納豆庵こがね屋」の他、イベント先でお買い求め頂けます。
(文：EDEN 井上)

全国のウマイもんイイもんが大集合！
ニッポン全国物産展

地域力宣言 2011

池袋サンシャインシティ A・B ホール
11 月 25 日～ 27 日 10 時～ 19 時