

大豆新聞

平成 24 年 7 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。

買って行かれますか？

小.. 8割が女性ですね、特に40代以上の女性が多いです。

学.. お客様には何が好評ですか？

小.. デザインもそうですが、納豆の味が好評ですね、リピータも付きました。

三者協力の取り組みはどうでした？

E.D.E.N. (以下、E.).. 学生をもつとサポートしないといけないかもと思つて、三者に越えられたのは、それぞれの強みになつたんじやないかな。

学.. 竹姫を作つて地元は、どう変わった？

学.. テレビや新聞に竹姫納豆が出ていて、少しづつ大東市が認知され始めたんじゃないかな。

—竹姫納豆が市場に出て、大東市にはどのような効果をもたらし、影響を与えたのでしょうか。

今回は、商品開発で「デザイン

面を中心に関わった大阪産業

大学プロジェクト共育「地元

の E もん・A とこづくりプロ

ジェクト」の学生さんが小金屋

さんと NPO-E.D.E.N さんにイ

ンタビューした模様を対談形

式で*掲載します。

デザインで気に入っている点は？

小金屋 (以下、小).. シンプルで

竹筒とロゴのバランスが良く、高

級感が表現できていて気に入っ

ています。お客様からは「ロゴが

可愛い、高級感があるね。」と好評です。

学生 (以下、学) : このロゴには、他にも色々な意味が込められているのを

じ存知ですか？

小.. 豆をモチーフにしているのは知つています。他にあるんですか？

学.. 豆がハート形に見えたり、竹を上

大阪産業大学 プロジェクト共育

地元の E もん・A とこづくり プロジェクト



いとは知らなかつたです。

見る人によって様々な見方ができるのが気に入って学生の間で好評です。

いま、どれぐらい売っていますか？

小.. 売れる月は約80個卖れます。イ

ベント時などによく卖れます。

学.. なるほど、竹姫納豆はどんな人が

買つて行かれますか？

小.. 大東市民に竹が取れるのを知つてくれてよかったです。でも、それはきつかけを作つただけで、変わるのはこれからですね。今後押しをしたいですね。

E.. 地元をPRできる、地元ブランドをつくれてよかったです。でも、それはきつかけを作つただけで、変わるのはこれからですね。今後押しをしたいですね。

学.. 竹姫を買って貰つて地域に還元するサイクルを確立できれば良いんですけど。

E.. 今後の課題は、地元に竹姫を知つてもうう活動をするプロジェクトの立ち上げですね。

学.. 今後の課題は、地元に竹姫を知つてもうう活動をするプロジェクトの立ち上げですね。

(文:地元の E もん・A とこづくりプロジェクト)

* 本内容は、学生チームのプロジェクト活動を取りまとめた冊子「ひと。じもと。つながり。」(2012年3月発行)より一部編集を加え転載したものです。

納豆の日 イベント

同時開催

『大東ミニミニ物産展』

場所: 小金屋食品 工場前

日時: 7月8日 9~14時

『居酒屋 久（きゅう）』

大東市を盛りあげたい」というコンセプトでリニューアル OPEN して4ヶ月目。オーナーの運送屋さんから委託されて居酒屋久をやらせて頂いてます。尼崎出身ということもあり大東市をまだまだ知らない事だけですが、店の近くのかつとあんどペーすとさんのご協力、紹介により小金屋さんを紹介していただき「なにわら納豆」に出会うことになりました。小金屋さんのご協力のもと毎月、10・20・30日に当店でなにわら納豆、逸品納豆、竹姫納豆を限定販売することになりました。新たな創作納豆料理をいろんな人に食べて頂き伝統ある小金屋さんの納豆をもつと知つていただけたらと微力ながら協力させていただきます。お店のテーマは「安く、おいしく、気持ちのいい雰囲気」

（文：居酒屋久 店長 足立裕也）

居酒屋久

大東市三住町1-1カワヤビル1F
JR学研都市線住道駅北口徒歩6分
tel. 050-5798-8765

納豆うんちく道場

納豆の種類は、「糸引き納豆」と「寺納豆」の2つに大きく分けられます。糸引き納豆は、私たちが作っている納豆でネバネバした糸を引くのが特徴で、丸大豆納豆、挽きわり納豆、五斗納豆などがあります。一方、寺納豆は、昔、留学僧が唐で作り方を学び、帰国してから寺で作り始めたもので、塩辛納豆、浜納豆とも呼ばれています。この寺納豆は、大豆を煮て炒り麦をまぶし、2~3日カビを繁殖させて発酵させ、塩や香料、調料などを加えて乾燥させて作り

てから寺で作り始めたもので、塩辛納豆、浜納豆とも呼ばれています。この寺納豆は、大豆を煮て炒り麦をまぶし、2~3日カビを繁殖させて発酵させ、塩や香料、調

料などを加えて乾燥させて作り

納豆菌と麹菌の違いでまったく違います。一つの納豆には、納豆菌と麹菌の二種類の菌が入っています。納豆菌は、納豆の主成分であるアミノ酸やアミノ酸を多く含むので、納豆の味を決める重要な役割を果たしています。一方、麹菌は、納豆の香りや風味を決める重要な役割を果たしています。

納豆菌と麹菌の違いでまったく違うものになるのも面白いですね。

ます。京都の大徳寺納豆や酬恩庵で作られる一休寺納豆が有名です。黒くて、塩辛いのが特徴で、そのままお茶受けや酒の肴として食べたり、中国料理の調味料として使ったりします。

納豆作りの現場から

この前、ケーブルテレビの取材がありました。「三関王」という番組内で関西三大納豆というタイトルで糸引き納豆を作るメーカーを代表しての登場です。やはり取材されたのは「なにわら納豆」つくり。

私たちの看板娘なにわら納豆がどんどん有名になっていくのは本当に嬉しいことです。



イベントカレンダー

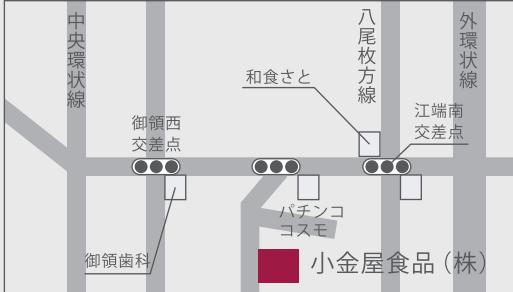
7月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4 大阪マルシェ	5	6	7
9	10	11 大阪マルシェ	12	13	14	
15	16	17	18 大阪マルシェ	19	20	21
22	23	24	25 大阪マルシェ	26	27	28
29	30	31				

8月

日	月	火	水	木	金	土
			1 大阪マルシェ	2	3	4
5	6	7	8 大阪マルシェ	9	10	11
12	13	14	15 大阪マルシェ	16	17	18
19	20	21	22 大阪マルシェ	23	24	25
26	27	28	29 大阪マルシェ	30	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 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/>

大阪産業大学
プロジェクト共育 地元のEもん・Aとこづくりプロジェクト