

【開催報告】

都市生活初！株式会社エイコー食品交流会

大阪育ち「極光納豆」の話

11/29(金)10:00～13:00 西宮市立若竹生活文化会館

参加者：組合員 11、クリエイター3、理事 1、託児スタッフ 1、職員 2

もともと関西の家庭ではあまりなじみがなく、現在も消費が全国平均を下回る納豆。そんな中、門真の地で長年、関西人好みの納豆作りに打ち込んでこられた佐藤光晴会長をお招きして、お話を伺いました。

折しも交流会直前に、大阪で初めて開催された全国納豆鑑評会で、極光納豆（消費材の小粒納豆）が「大阪大会特別賞・近畿農政局長賞」を受賞し、その様子がテレビ放映されたものをビデオで観ました。

納豆は国産（北海道産）の豆を使った「さえた色合い、すっきり心地よい食感、発酵によるうま味」のもの、タレも無添加にこだわっておられます。在宅中も、工場の発酵室の温度を 24 時間スマホで見られるようにされるなど、納豆作りへの熱意が感じられました。

意外だったのは「ひきわり納豆は、出来上がった納豆を砕くのではなく、砕いた大豆を発酵さ



させて作ること」、「紙の包材が発泡スチロールよりも高価であること」、「ネバネバ成分のナットウキナーゼは熱に弱く、血栓症や高血圧予防効果を期待するなら熱々のご飯にかけたり、加熱し過ぎたりしない方がよいこと」などです。

試食では消費材 3 種（大粒、小粒、ひきわり）の他、市販の北米産有機大豆を使用した納豆とも食べ比べをし、お昼にはオクラや長芋、温泉たまごなどと合わせた「ネバネバ丼」をいただきました。



「日本が世界に誇る伝統発酵食品」の納豆が世界に普及し、納豆工場での雇用創出、人々の健康増進→医療費削減→税収増と、「世界平和」への構想を抱いて納豆作りに励んでおられる佐藤会長。そのお人柄や思いのこもった納豆をもっと日々の食生活に取り入れてみませんか。

参加者の感想より

佐藤さんのお肌がツルツル♪ピカピカで、納豆パワーを感じました

国産大豆の生産が増えるように納豆の利用を続けたい

納豆で『世界平和』、なんて壮大な想いそのお手伝いをしていきたい

