

第2弾 食生活に欠かせない発酵食品を濱納豆で提案

●ひと粒ひと粒、丹念に育てる

濱納豆は、全国10箇所で作られています。蔵に住みついていて麹菌が違うため、蔵ごとに異なる味です。蔵の菌の違いが独自のうまさをつくり、國松本店で作られた濱納豆は“國松本店の味”となるわけです。濱納豆は、子どもを育てるようにひと粒ひと粒丹念に作られます。1回に作ることでできる量は大豆60kg。大豆は、質にこだわった大粒の大豆で、愛知県産の“フクユタカ”。麹菌を付けるまで、麹菌を付けてからも、気の抜けないデリケートな工程を経て、半年かけて作り上げていきます。

國松勝子さん▶



●普段の料理に、うまみと栄養を

その工程で大豆は熟成し、仕上げに天日干しされます。「お日様にあてることでアミノ酸の連鎖がきれ、五味(塩味、酸味、苦味、甘味、旨味)が生まれます。調味料感覚で濱納豆を料理に加えると、五味がコクを出し味わい深い美味しさにします」と國松勝子さん。毎日の食事ですべて使っていただこうと、和洋中から菓子づくりまで、濱納豆を生かしたさまざまな料理を提案。手軽に楽しめるようにと商品化された“濱納豆×青じそ生ふりかけ”はおもやっこ倶楽部でも好評です。

(花中センター 東見奈子)



▲濱納豆

國松本店 ●豊橋市船町125 ●0532-52-5252 ●<http://www.kunimatsu-gr.jp/hamanatto/>
*4/20(土)、穂の國湊センターでオリジナル生ふりかけづくりを実施。詳しくは、本紙中面をご覧ください。

編集後記

蒲郡市は女性の活躍の場を広めていくために平成31年度は新たな挑戦として、イベントやセミナーを開催しました。今後、働く人が少なくなっていく中で“働く女性”の理解を広めて、制度や環境を整えていかなければいけないと考えさせられました。

國松本店の國松勝子さんは、まるで我が子を育てるように想いを込めながら朝晩関わらず濱納豆づくりをしています。そんな想いの詰まった濱納豆をこれから東三河はもちろん、全国、そして世界へ広げていきたいと熱く語っている姿に心打たれました。

東三河ヤクルト販売株式会社 豊橋市花中町54番地 TEL.0532-31-8960

【営業時間】月～金9:00～17:00、土9:00～16:00(日・祝日は定休) *各センターが留守電の際は、東三河ヤクルト販売本社に転送され、ご用件を承ります。

- 花中センター
豊橋市花中町54番地 0532-32-0301
- 豊橋東センター
豊橋市西小鷹野4丁目8-12 0532-62-3374
- 弥生センター
豊橋市弥生町中原16-2 0532-46-5379
- 二川宿センター
豊橋市大岩町東郷内232 0532-41-2628
- 田原センター
田原市神戸字新大坪18 0531-23-1860

- 穂の國湊センター
豊橋市前芝町字山内6 0532-34-6055
- 豊川みなみセンター
豊川市堺町2丁目27 0533-84-0744
- 稲荷センター
豊川市豊栄町7-1 0533-85-0816
- 新城センター
新城市片山538-9 0536-22-2611

