

# あいぶらんど通信

2017年  
3月 20日 (月)  
あいぶらんど運動  
推進委員会発行  
No.52

あいぶらんど商品を中心に現場取材し、組合員の声で文章にして広める活動をあいぶらんど運動推進委員会で行っています。特に震災後生産現場を訪れる取材の走行距離は8,800キロにもなりました。あいぶらんど通信縮刷版にギュッと情報が詰まっていますが、取材を初めて4年。今年度は、震災後訪れた生産現場にもう一度行ってみようというスタートしました。あいコープの生産者との「顔の見える関係」をこれからも築いていこうと思います。



## 「納豆」への熱い思いに迫る！



照井正彦社長

2月21日、あいコープの小粒納豆の生産者(有)わたり納豆 を訪問しました。「もっとおいしい納豆を」と組合員が中心となって発足した納豆プロジェクトから3年、現在の様子を取材させていただきました。



### ＜鈴丸大豆へのこだわり＞

(有)わたり納豆が巨理町で創業したのは昭和23年、2代目となる照井正彦社長がにこやかな笑顔で私たちを迎えてくださいました。玄関を入ると現在工場で製造している10種類の納豆が棚に並び、事務所には納豆のいい香りが立ちこめていました。あいコープの小粒納豆には、北海道産の「すすまる」という品種の大豆が使われています。北海道の寒暖の差が激しい気候が、たんぱく質が多く甘みが強い大豆を育ててくれる為、皮が柔らかく甘みのある美味しい納豆が出来上がるそうです。毎年、納豆の日本一を決めるコンクール「全国納豆鑑評会」が開催され、見た目、香り、味・食感の3つの項目で審査が行われるそうです。第16回の鑑評会では200余りの納豆の中で栄えある最優秀賞(農林水産大臣賞)を受賞されました。

### ＜熟練のなせる技は、五感の技！＞

生豆60kgあたり、5ccの納豆菌をふりかけ熱を加えたらパックに詰めてすぐふたをします。その納豆を室(むろ)に入れ、およそ16時間から18時間かけて発酵させると納豆が出来上がります。熱いうちにすぐにふたをすることで、雑菌が入らず美味しい納豆になるそうです。「室に入って12時間ぐらいでだいたいの出来がわかるんだよね。室に入っていい匂いがするといい納豆が出来る」と社長はおっしゃいます。発酵の進み具合が緩やかな冬場は管理がやすく、急に温度が上がるこれからの時期は、発酵の具合の見極めが難しくなるそうです。大手の納豆メーカーでは、オートメーション化されていて気温によって発酵時間も自動的に設定されますが、照井社長は機械にまかせっきりにしないで自分の嗅覚や味覚で感じ取って判断するそうです。納豆が発酵しすぎると苦みやエグ味が出てしまうため、うま味だけをひき出した状態で発酵を切り上げるといふ、まさに熟練のなせる技！その見極めが美味しい納豆になる秘訣なのですね。



取材の様子



工場内の説明



納豆の試食♪



照井慶彦さんと照井正彦社長

また、組合員さんのお宅に届くまで発酵が進むことを考慮して発酵を早めに切り上げて出荷し、組合員さんに一番美味しい状態で納豆を食べてもらいたいとおっしゃっていました。

### ＜美味しい納豆の食べ方＞

照井社長のお気に入りの納豆の食べ方は、よく混ぜた納豆に麴をまぜた麴納豆だそうです。納豆を100回目標に混ぜると、空気を含んで酵素が増えてうまみ成分がアップすること。そして、お餅には大粒納豆、白米には小粒納豆がおススメだそうです。皆さんもぜひ試してみてください。

納豆菌のおかげか、工場で作業している従業員さんは、ひどい風邪をひく方が少ないそうです。納豆には、免疫力を高める効果や抗菌作用もあるそうで、昔は抗生物質の代わりに使われたこともあったとか。納豆の力を健康維持に役立てていきたいものですね。

ところで、日本で初めて納豆菌の純粋培養に成功したのは宮城県の会社だということをご存知ですか？仙台のそれもあいコープのおひざもと宮城野区の会社で、現在も日本の8割の納豆菌が作られているそうです。昔は宮城県にもたくさんの納豆屋さんがあり、水戸の納豆屋さんも宮城に来て納豆を作る技術を習ったそうです。

### ＜納豆菌の気持ちを引き継ぐ＞

「納豆菌の気持ちは、何年たってもわがんだよな～」とおっしゃる照井社長。目に見えない納豆菌の声を聴き、子どものように大事に育てている照井社長の思いは、納豆菌たちにもきっと伝わっているはず…

昔は「納豆屋さんは長生きできない」と言われたそうです。機械化されていない時代は、たらいにお湯をはって温度を上げて発酵させたりと大変な手間がかかったそうで、寝る間も惜しんで手をかけ納豆の世話をしたそうです。わたり納豆には、そんな昔ながらの納豆屋さんの心がまだ残っていると感じました。数年前に息子さんが帰ってきて、納豆作りを手伝ってくれているそうです。美味しい納豆をたべさせたい。という思いが継承できると嬉しそうに話す社長のお顔が印象的でした。

もっともっとおいしい納豆を作るために日々努力を怠らない照井社長の姿に、今まで以上にあいコープの納豆ファンになり、たくさん納豆を食べよう！皆にも伝えよう！と思った今日の訪問でした。そして、私が納豆菌なら、オートメーション化された大きな納豆工場よりも、わたり納豆で大事に育てられて納豆になりたい！と思いながら帰路についた私でした(笑)

照井社長、お体ご自愛されて、これからもお元気で美味しい納豆を作り続けてくださいね。