

広告

メイド・イン・石狩の 2つの納豆を食べよう!

原料となる大豆はもちろん、製造する工場まで、すべてを石狩にこだわった納豆があるのを知っていますか?

平成18年の「石狩こだわり師走市」から本格的に販売をスタートした「石狩こだわり納豆」と「石狩黒だいや納豆」は、NPO法人ひとまちつなぎ石狩がプロデュースした石狩の新たな地場産品。原料には美登位地区の後藤農園が土づくりからこだわり、手狩りで収穫した大粒の大豆を使い、花川地区にあるサンワ食品が納豆に加工しています。

「最初は試行錯誤の連続でした」と振り返るのはサンワ食品の朝倉幸子さん。納豆は一晩水に漬けた大豆を蒸した後、納豆菌を混ぜて約40℃の室で発酵させます。「特に大変だったのは黒大豆を使った『石狩黒だいや納豆』。皮が固いからか普通の納豆に比べて発酵しづらく、糸引きも悪い。そのため、より時間をかけて室に入れるなど、完成まで苦心しました。」

納豆は、毎月20日過ぎに作られ、市内7カ所で購入できます。ひとまちつなぎ石狩の羽田美智代理事長も「自分たちが暮らしている土地で生まれたものを、ぜひ一度味わっていただければ」と、PRにも力が入ります。



▲丸大豆で作った「石狩こだわり納豆」(写真左・200円)と黒大豆を使った「石狩黒だいや納豆」(右・230円)。どちらも大粒で、ふっくらとしていて甘い。何より、作り手の顔が見えるから安心です。

▼大豆は後藤農園で「にお積み」して自然乾燥したものを使用。



◀▲一晩水に漬けた大豆(写真上)は、翌朝30分ほどかけて圧力鍋で蒸し、納豆菌を混ぜたら(写真左)、容器に小分けし、発酵させます。

購入できる場所

- ・豆楽(花畔2-1-77)
- ・地域食堂 きずな(花川南4-4-66)
- ・サーモンファクトリー(新港東1-54)
- ・市民図書館喫茶コーナー
- ・石狩観光協会(親船町107)
- ・セラズトーマン団地店(厚田区聚富虹が原165-192)
- ・ひとまちつなぎ石狩事務所(花畔2-1-9-1北ガス建設棟石狩営業所2階 ☎60-2722 ※前日までに要予約)



▲昨年の石狩こだわり師走市にて。「石狩こだわり納豆」を試食する市民。

”貯筋“で健康を

◎ 石狩随想

19

◆健康に興味を持たない人はいないだろう。過ぎたるダイエットは別として、体重をコントロールすることは大切なことであると思っている。だが、「それができたらお医者はいらぬ」と嘯き、ついつい食べ物に手を出す。結果メタボリックの称号を賜り、4月からは「特定保健指導」を受けることになる。これ、実は私のこと。市長としても、もつと自己管理をと反省のほどである。◆徳島県上勝町は高齢者の方々が葉っぱを売って年収1千万円のまちとして有名。ここの高齢者医療費は売り上げと連動して年々低くなっており、年平均65万円という。対して石狩市は88万円と全道平均81万円をも上回っている。◆医療環境や気象、風土もあって一概には比較できないが、なぜ低くなるかを知りたい。恐らく体を動かすことと、市場価格に敏感となる思考習慣が、適切な運動と緊張をもたらすからであろう。◆市では、4月より生涯スポーツを通し健康づくりを図る「健康推進室」をスタートすることになった。教育委員会、健康づくり課などを統合した新組織であり、特に高齢者の運動参加を促す。健康のために束縛の時間帯をつくることも自分の利益になると考え、さあ、貯筋“に参加を。私もただ今、その気になっている。(市長)