



生産者さん おじゃましてす

～和歌山県・(株)豆紀～



特集

鮮度が良いといふことも自慢です
 大豆をひき割った翌日には仕込みはじめるので

(平井さん)



企画開発部 部長
 荒牧 和弘さん

豆紀はもともと茨城県の納豆メーカーの受託生産工場として、1998年にスタートしました。

ほどなくしてコープきんぎ様とおつきあいが始まり、2007年よりコープきんぎ共同開発商品の受託製造を開始しました。生協さんのおつきあいが始まる前も「国産ひきわり納豆」を製造・販売していましたが、生協さんの要望にもとづいて粒径を細かくして製造するようになりました。

“ひきわり納豆”と“粒納豆”は、味も風味も違うんです

粒納豆の製造工程は、「原料選別→大豆を水に浸す→蒸す→納豆菌をかける→発酵」ですが、ひきわり納豆の場合、水に浸す前に大豆をひき割る工程が必要です。また、ひき割ることで皮がなくなり表面積も大きくなるので発酵にかかる時間が短くなります。こういった違いから、食感だけでなく味や風味も粒納豆とは違ってきます。さらに、皮がなく粒納豆より細かいので、消化しやすくご年配の方や赤ちゃんの離乳食にも向いていますね。

原料の大豆は、現在は北海道産の「とよまさり系大豆」を使用しています。この大豆は良質で、白い・大粒という特徴があり、おいしい「ひきわり納豆」となります。



品質管理課 課長
 平井 克司さん

当社では、自社でひき割るというのもこだわりのひとつです。原料大豆ができるだけ劣化しないよう、乾燥機にはかけずに“生のまま”ひき割っています。そして、ひき割った翌日に仕込みはじめるので鮮度が良いということも自慢ですね。ひきわりの場合は、ひき割ってからできるだけ早く納豆にすることがポイントなんです。

また、ひきわり納豆は比較的発酵が速いということから、粒納豆とは別の発酵室で条件を変えて発酵させ、品温管理には特に気を遣っています。

大豆の畑や製造単位によって蒸す時の条件が微妙に変わってくるので、まずサンプルテストをしてから本生産に入ります。発酵の具合を、検査員が抜き取り検査をしながら見極めるんですね。

我々は食品を扱うメーカーとして、ISO22000認証(食品安全マネジメントシステム)を取得したり規定を厳しくしたりと品質管理に重点を置いています。品質管理に終わりはありません。これからも「安心・安全」の食品づくりを前提に、よりおいしい納豆づくりに励んで参ります!

ひきわり納豆ができるまで

[ひきわり納豆だけの工程]



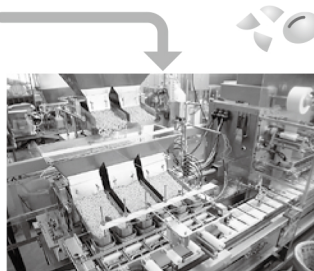
あらかじめ選別された大豆をさらに目視で選別。ひき割り機の中でひき割った大豆は2枚のふるいにかけて粒径をそろえる



原料大豆がこんなに細かく!



蒸した大豆を取り出し、納豆菌をふりかける。ひきわり納豆は発酵しやすいので、臭いの出にくい納豆菌を使用



計量しながらパック詰め



ひきわり納豆専用の「室」へ。約16時間で発酵

CO-OP
 国産ひきわり納豆
 (たれ・からし付)

40g×3

企画回:
 毎週企画

2月2回は
 本体 95円
 (税込103円)



豆知識



白い点々は、納豆菌が活発になっている証拠! カビじゃないよ!

発酵がすすみややすいがゆえに、ひきわり納豆ではよく見られますが、むしろ、納豆菌が活発なこの状態を目指して作っているんだそうです