

～城東北地域活動委員会報告ニュース～

(株)豆紀「ココラボ北海道小粒納豆」オンライン学習会動画視聴 したよ！！

組合員活動部が行ったオンライン体験学習会の動画を パル委員さんが9月に城東組合員会館で動画視聴し、商品を自宅でも試食しました。試食後はオンラインアンケート実施。ウイズコロナの中、少しずつオンラインでの活動に慣れてきました。



オンラインアンケート

学んだこと(気づいた事)

- ・原料の納豆用大豆は 北海道産(十勝)の最高級の「ユキシズカ」を使用し、甘みが強いのが特徴。
- ・おいしい納豆にするために、大豆をじっくり蒸して、納豆菌をふりかけた後、さらに長時間発酵させる。
- ・納豆は健康食品である事(骨を丈夫にする・血液をサラサラにする・腸内環境の改善)
- ・SDGs への取り組みをしている。(大豆の皮等を養鶏場のエサとして、排水汚泥を堆肥として利用等)

学習会の感想

- ・普通の納豆とひきわり納豆の違い・納豆は熱にも強い事がわかった。
- ・納豆用大豆(北海道産)の生産現場の様子を、動画視聴でき良かった。
- ・豆紀さんの原料品質や製造工程でのこだわり、SDGs への取り組みがよくわかった。
- ・納豆の匂い等で、食べず嫌いのところがあります。これからは 食べてみようと思います。
- ・物価上昇のおり、求めやすい価格で買って健康にも良いので嬉しいです。
- ・関西人は納豆が苦手な方多いですが、この様な学習会を通して納豆の素晴らしさが広まってほしい。



納豆の試食の感想

臭いがおさえられていて食べやすい
クセがなく美味しい。
アレンジしやすい。
豆が柔らかく食べやすい。
国産大豆の最上級を使っているのが良い。
スーパーで購入した納豆と比べてタシの味は
薄いのに美味しい！



《アレンジ》

薬味としてネギ、青じそ。お好み焼きに使う青のりをいっぱい入れる。等々
さいの目切りのトマトやネバネバ食材と合わせる
天ぷら・薄あげに挟んでグリル・トーストにチーズと一緒に乗せて、
キムチ、岩ノり、チーズ味で餃子の皮に包んで揚げる、

おやき : 納豆に小麦粉、青しそ(ネギなど)、水、塩、ダシを入れまぜて、フライパンでカリッと焼く。

納豆、小麦粉、マヨネーズ、チーズ、水、塩コショウ、まぜて オリーブオイルで焼く。

(付いているタシやしょうゆ、ポン酢など、お好みで)

味噌汁・味噌ラーメン(コープヌード味噌)・激辛系のラーメン・お好み焼き・カレー・そうめんに入れる。