

## 『工場見学の後はお待ちかねの試食と質問タイム♪♪』

Q：納豆を混ぜる回数は何回が最適でしょうか？

A：テレビなどでは何回混ぜた方がとか言われていますが、納豆を混ぜる回数で栄養価はほとんど変わらないので、お好みで。

Q：試食の「ひきわり納豆」と「小粒納豆」で賞味期限が2日違うけれど何故？

A：ひきわり納豆は大豆を細かく砕いてから納豆菌をふりかけて発酵しているので、表面積が増えた分発酵のスピードが進むため。  
**ここがこだわり！豆紀さんは、砕いた大豆を仕入れてくるのではなく、原料大豆のできるだけ劣化を防ぐために乾燥機にはかけず、自社で浸漬前に「生のまま」ひき割りをされているとの事。**



Q：たれ・からは使わないのですが。又味付きの納豆は？

A：大阪よどがわ市民生協で取り扱い商品ではないですが、たれ・からしなしの商品があります。但し、その商品は輸入大豆を使用しています。又、しそのりたれ付の商品はありますが、出荷数はとても少ないです。

※組合員さんの声が多く集まるとたれ・からしなしや味付きの納豆商品も大阪よどがわ市民生協で取り扱いがされるかもしれません。



Q：大阪よどがわ市民生協の取り扱い商品は国産の北海道大豆ですが何故？

A：ココラボ（共同開発した商品）商品。原料大豆は北海道大豆、特に「特別栽培大豆の北海道小粒納豆」はユキシズカ大豆と大豆の種類にもこだわっています。輸入大豆はアメリカから輸入しているの、日本には2、3カ月かかるので、劣化が進みやすい。又、日本の農家さんは仕事が丁寧にされているとの事。



『名残惜しいですが集合写真を撮って出発。道の駅四季の郷公園で昼食。新大阪に帰ってきました。』



## 『参加者の感想』

- 出来てすぐの納豆は本当に匂いが無く美味しく頂きました！国産の納豆にこだわって丁寧に作っておられるのがとても伝わってきました。工場長さんの自社製品への愛を感じました。元々納豆は好きでしたが、もっと好きになりました。
- 子どもの時から、納豆は食べた事がなくて。夫はパックのまま食べており、納豆を触ったのは離乳食作りが初めてでした。コロナ禍の時に納豆を食べると感染しないとかで、やっと食べ始めましたが、4パックの小さいのをご飯と一緒に食べるだけでした。今日、豆紀さんにお邪魔して、初めて納豆が美味しいと感じました。小粒とひきわりでは小粒の方が好きだなと思いました。本日のテーマどおり私も納豆が好きになりました。♪♪