

VOICE

伝えたい声は、
生産者さんの想い

#16

【ヴォイス】 / #16 / MARCH 2010 / www.oisix.com

鈴木達郎さん【岩手県】

納豆



Oisix
おいしくす



納豆カルボナーラ

納豆と卵が絡み合って、ふんわりクリーミーなカルボナーラ。

【2人分】

納豆…1パック パスタ…140g ベーコン…60g きざみ海苔…適量 塩…適量
<A> バルメザンチーズ…大さじ2 卵…2個 しょうゆ…小さじ1（合わせておく）

- ① パスタをしっかりと塩をきかせたお湯でゆでる。
- ② フライパンでベーコンを焼き、油が出たら納豆を加え、ほぐすように炒める。
- ③ ②にゆで上がったパスタを加え、フライパンの中の油分をよくからめたら、混ぜた<A>を加えてすぐ火からおろし、混ぜ合わせる。最後に海苔をふりかける。

【無添加ベーコンブロック】(税込515円／150g)

溶き卵液を加えたら、固まらないようにすばやく火からおろすのがポイント。
生クリームを入れると口当たりもよりまろやかになります。

レシピ提供：Oixi レシピエ 河原由里



納豆のキムチ和え

納豆と食材を混ぜるだけだから、とても手軽にいただけます。

【2人分】

納豆…2パック キムチ…適量 ねぎ…少々 ポン酢・ごま油…少々

- ① 食べやすい大きさにキムチ・ねぎを刻む。
- ② 納豆とポン酢・ごま油・キムチ・ねぎを合わせ、よく混ぜる。

【みんさんの豆腐・納豆用キムチ】(税込420円／160g)

ポン酢を使っているからさっぱり食べられ、ごはんもすすみます。
作り置きもできる便利な一品です。

レシピ提供：Oisix 佐藤由香



【つかいきりレシピとは】食材をおいしく使いきりたい、そんなときに活躍するレシピです。

【つかいきりレシピ】油あげの納豆詰め

こんがり焼くことで納豆が香ばしくなります。
口あたりも軽く、食べやすいのがうれしいですね。

【2人分】

納豆…3パック 油あげ…3枚 からし・しょうゆ…適量

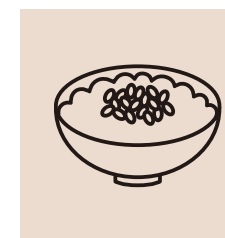
- ① 油あげをふたつに切り、口をあけておきます。
- ② 納豆にからし・しょうゆを入れて混ぜ合わせます。
- ③ 油あげの中に納豆を入れて、口をようじで閉じ、グリルで2分程度こんがりするまで焼く。

【手づくりやさん 石臼挽き油揚げ】(税込257円／1枚)

お好みで、さっと揚げてもおいしいですよ。
お酒のおつまみにもよろこばれます。

レシピ提供：Oisix 佐藤由香

ACTIVITY REPORT【OisixのVOICE】



納豆が好きなお客さまのためだけに、作りました

最近の納豆は匂いがなく味もマイルド。これは苦手な方でも召し上がれるよう、菌の品種改良や工夫により、匂いを弱めて作られているから。発酵が早く進むため、作る人にとっても効率が良いそうです。でも、それは本当に「納豆らしいおいしさ」なのでしょうか？ Oisixの「しっかり豆味 納豆」は昔ながらの製法と菌で、時間をかけて発酵させています。豆の味も、納豆好きにはこたえられないおいしさも残しました。「たれ」も思い切って添えずにお届けしています。まず納豆だけでよく混ぜ、固めに糸を引く状態に。そこに醤油を数滴たらし、ふわふわになるまで練って、あつあつのごはんでめしあがれ。さっぱり食べたいときはポン酢でもどうぞ。

voiceのバックナンバーはこちら <http://www.oisix.com/voice>

鈴木達郎さん【岩手県】

NATTO【納豆】



生きた大豆の旨みを知ってほしい

行き着いたのは、昔ながらの納豆作り。

「豆が大事、水が大事、そして環境が大事。どれだけ研究してもこの基本に立ち返ることになる」

そう話す鈴木さんは大正13年創業、鈴清（すずせい）食品の三代目。

鈴木さんは、旨みをめいっばい引き出すために、一般的な納豆の倍の時間をかけて大豆を熟成させます。

けっして効率的とは言えない工程にこだわるのも、「納豆本来の強い糸引きと、生きた大豆の旨みを知ってほしいから」

若いころから納豆作りを継ぐ事を考え、菌を専門に研究し続けて行き着いたのは、効率よりもおいしさを追求したそんな。昔ながらの納豆作り。でした。

「どうやって安全でおいしい納豆を作るか、すべてそのためなんです」ざっしり並んだ文献の前に、「飾りですよ」と照れくさそうに笑う鈴木さんが印象的でした。

芽が出るほど
生命力の強い豆を

澄んだ空気と恵まれた自然に囲まれた、岩手県一関市。

「よりよい水を求めて」現在の場所に工場を移したのは2年前のこと。井戸から汲み上げた清水で、大豆はふっくらと柔らかく膨らみます。

「発酵させる前なのに甘いでしょ」と差し出されたその大豆は、豆自体の甘みをしっかりと感じられる大きさ。

「そのまま放っておくと芽が出るほど生命力の強い、完熟のものだけを

使っているんです。おいしい豆でないとおいしい納豆は作れないからね」

鈴木さんの想いがたっぷりこもった。生きた豆。時間をかけて熟成させることで、箸で持ち上げた時に糸に豆が絡むほどに粘りがあって、ふわりと独自の風味が香る、昔ながらの納豆に。

地域と未来を見つめて

。納豆がおいしかった。
。見学が楽しかった。

工場内の廊下には、地元の小学生からのメッセージが並びます。全国に出荷されるようになった今でも変わらない「目の届く範囲から堅実に」という想いは地域にもしっかりと届いていました。

昔ながらの納豆で育った子どもたちが大きくなったころ、いつかその納豆が。昔ながら。でなくなる日が来るのかもしれない。
そんな日を夢見る鈴木さんの「おいしい納豆作り」の研究に、終わりはありません。

力強い納豆だから、おいしさも広がる



「しっかり豆味 納豆」には、いろいろな薬味をお好みで試していただきたいから、たれをお付けしていません。それは、納豆自体の味に自信があるからできること。

鈴木さんのおすすめを聞くと、「生のままのニラと春菊、豆板醤で混ぜてみて」豊かな風味に絡む、納豆の力強い味わいがたまらない。