

a la carte.

2024.10

あらかると

453

「クライアントと生活者、クライアントと地域、クライアントとクライアントをつなぐ」『あらかると』は株式会社ケンオリが発行する社外報です。



納豆のまち福島

納豆のまち福島

福島市が納豆の年間消費額で全国でもトップクラスなのは認知されてきているのではないのでしょうか。総務省の家計調査では、一世帯あたりの納豆の購入額が4年連続(2019~2022年)で全国1位。そんな福島市を納豆のまちとすべく、地域おこしの取り組みもはじまっています。



納豆料理コンテスト2023

2023年に初開催となった、イチ推しの納豆料理を決めるコンテスト。福島市内の飲食業界や観光活性化、納豆の消費拡大、さらには「納豆のまち福島」のPRにつなげるため、福島市が開催しました。応募のあった参加店33店舗・56品のなかから、御とめ湯りの「和さんど」がグランプリに選ばれました。



▲和さんど



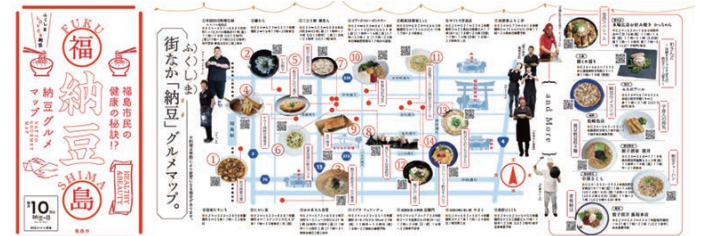
▲たすいち 揚げナスde肉味噌納豆

和さんど「発酵するシャモそばろの納豆クリーム添え」

「納豆料理コンテスト2023」に出品するため開発された商品です。土湯温泉では「いい醸つちゅ!」というプロジェクトを行っており、「温泉」そのものが美容と健康をもたらすのであれば、提供する「食」にもこだわりをもって美容と健康を追求しようと、キーワードを「発酵」と定めて、新たな食文化を生み出すプロジェクトをはじめています。

まさに、納豆=発酵食品のため、本商品は「発酵」を軸として開発しています。「納豆はご飯にかける」の発想から、本商品ではメインではなくソースに「納豆」を使用。国産十五雑穀の自家製ライスパンズは白米に変更もできます。刻んだシャキシャキレタスにお味噌と麴入り生醤油などで味付けした川俣シャモのそばろ。最後に、クリームチーズ、ヨーグルト・麴味噌・生醤油で作った自家製クリームソースと土湯温泉の温泉熱を利用して製造している納豆を和えた発酵食品まみれの一品です。

多くの方に納豆(発酵食品)をおいしく食べてもらえるよう、納豆が苦手な方でも食べやすい商品です。



▲納豆MAP

納豆を特産品に

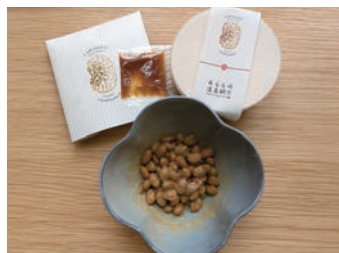
今年の6月、土湯温泉におららの温泉納豆ラボが開所しました。納豆ラボはトレーラーハウス型の製造工場、温泉の熱を利用して県産大豆の「タチナガハ」をひとつひとつ丁寧に手作業で仕込み、発酵させています。「おららの温泉納豆」と名付けられたこちらの納豆は、大粒で納豆特有の臭みが抑えられており、地元企業とコラボした味噌だれが特徴。納豆が苦手な方にも食べやすくなっています。土湯温泉はゼロカーボンパークにも登録されているため、パッケージにもこだわり、プラスチックを使わず経木と木箱の2種類で販売しています。丸木箱のものはお土産にもぴったり。新たな特産品として期待されています。



▲おららの温泉納豆ラボ 発酵室



▲こけしなところでも購入できます



▲おららの温泉納豆

納豆のまち福島 ねばりんく

日本の食卓にかかせない納豆。高タンパク質でビタミンB2、ビタミンK、ビタミンE、鉄、カルシウム、食物繊維などの栄養素が豊富です。食べることで血行促進や腸内環境の改善、免疫力の向上などが期待され、健康食としても人気です。そんな納豆で福島市を盛り上げるため、市内の飲食店で提供している納豆料理を紹介するグルメマップができました。現在、福島市内22店舗が掲載されており、掲載店を随時募集中です。

2023年の家計調査では5年連続の1位とはなりませんでした。それでも福島市民にとって、納豆は身近な存在で「納豆好きのまち」なのは変わりありません。「納豆のまち」に向けてこれからも粘り強く盛り上げていきます。

納豆のまち福島
ねばりんく



土湯温泉観光協会



御とめ湯り

