



12月10日(木)は ふるさと食材の日「ナッピー」です!

12月のふるさと食材は、いわずと知れた富良野の名物「ナッピー」です。今年は新聞に掲載されるなど、いつも以上に反響があったようです。そんなナッピーについて加工所イマジンの柿本さんにお話を伺いました。



ネバネバの納豆もモナカに包まれることで、手に持って食べることができますね!

◎ナッピーQ&A◎

Q1. ナッピーができたきっかけはなんですか? ?

A. ナッピーができる前の昭和30年代の学校給食は、主食が毎日パンでした。そこで「パンの日にも栄養のあるものを組み合わせさせて食べてほしい!」という思いから、パンに合う納豆の形を考えて開発されたのがナッピーです。日持ちさせるための添加物を使わなくても、冷凍することで日持ちします。

Q2. いつから富良野地域の給食でナッピーを出していますか?

A. 昭和38年(今から約57年前)からです。現在は富良野地域以外の給食にはほとんど出していないため、自分が子どもだったころの富良野の給食を思い出してお土産で買っていかれる方もいるようです。

★クイズ★

ひとつひとつ手作りでつくられている「ナッピー」は、1日に何個つくられているでしょうか? (答えは右下です)

- ①約500個
- ②約1000個
- ③約10000個

発酵食品は免疫力を高めてつよい体をつくるので、ナッピーを食べて元気にご過ごしてください!



加工所イマジン 柿本さん親子

◎ナッピーは、ひとつひとつモナカを手焼きし、納豆も手作りで手間暇かけて作って下さっています。給食で使用するのは2000個以上なので何日かに分けてつくるとおっしゃっていました。ありがとうございます!