

2月7日(木)はふるさと食材の日「ナウピー」!!!

富良野の名物食品ナウピー

2月のふるさと食材の日は、富良野の加工所イマジンさんが作るナウピーを提供します。

ナウピーは北海道産大豆の納豆が詰まった最中です。袋を開けるだけで手軽に納豆を食べられるのがナウピーのいいところですね。



1枚1枚
手焼きの最中

割ってみると...



ナウピーをつくる加工所イマジン 柿本さんにインタビュー!

Q1. ナウピーができたきっかけはなんですか?

ナウピーができる前の昭和30年代は、学校給食は毎日パンの日でした。パンの日でも栄養のあるものを組み合わ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ウピーです。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. 納豆づくりで気をつけていることはなんですか?

納豆菌が元気に活動できる温度に調節することです。大豆の産地や収穫後どのくらい時間が経っているのかによって、大豆の栄養や納豆菌の働き方が変わります。その違いによる発酵状態を見て、機械の設定温度を調整します。全てを機械に任せるのでは「それなり」のものはできても「おいしい」ものはできません。発酵状態を見て、より良くするために人の手で調節していくことが大切です。

Q3. 何年前から富良野地域の給食でナウピーを出していますか?

昭和38年(今から約55年前)からです。昔は注文があれば富良野地域以外にも作って届けていましたが、今は富良野地域以外の給食にはほとんど出しておらず、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ます。

【みなさんへ一言】今年もリクエストがあったと聞き、とてもうれしく思います。好き嫌いなく食べられる子に育って下さい。



加工所イマジン
柿本さん