

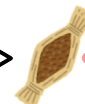
1月19日（木）は ふるさと食材の日 「ナッピー」です！

1月のふるさと食材は、富良野のソウルフード「ナッピー」です！

ナッピーは、納豆が入ったもなかです。今は加工所イマジンの柿本さんが作られています。手間暇をかけて作ってくださった「ナッピー」を味わっていただきましょう！



<ナッピーQ&A>



Q1. ナッピーが作られたきっかけは？

A. ナッピーは「栄養価の高い納豆を、学校給食にも使ってもらいたい」という思いで開発されました。当時（昭和30年代）の学校給食は主食が毎日パンだったため、パンにも合うように納豆をもなかで包む形を考えたそうです。

Q2. ナッピーはどんなふうになつられているの？

A. 納豆は機械で作られることが多いですが、ナッピーで使われる納豆は手作りです。大豆に納豆菌を入れて約20時間発酵させます。発酵させるときは納豆菌にちょうど良い温度にし、納豆のうまみが増すように工夫しているそうです。納豆を包んでいるもなかも、右の2台の機械を使って手作業で焼いています。焦げないように様子を見ながら、パリッとしたもなかに仕上げます。



☆☆みなさんへの
メッセージ☆☆

好き嫌いせず何でも
食べて、特に納豆など
の発酵食品を食べ、
健康な体をつくって
ください！



<加工所イマジンの
柿本さん>