

がつ にち もく  
1月19日(木)は ふるさと食材の日 「ナウピー」です！

がつ しょくさい ふらの  
1月のふるさと食材は、富良野のソウルフード「ナウピー」です！

なっとう はい いま かこうじょ かきもと つく  
ナウピーは、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「ナウピー」を味わっていただきましょう！



Q1. ナウピーが作られたきっかけは？

A. ナウピーは「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. ナウピーはどんなふうに作られているの？

A. 納豆は機械で作られることが多いですが、ナウ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、パリッとしたものなかに仕上げます。



☆☆みなさんへの  
メッセージ☆☆

すき嫌いせず何でも  
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