



日本産・環境・安心 食の3重丸 セレクション

日本産で環境にやさしく、
安心な製品を応援します



report 16 2013年12月25日更新

有限会社菅谷食品を レポートしました

納豆菌との対話から生みだされる 愛情いっぱいの納豆が 第4期セレクションを受賞しました

伝統の製法を守り、昔ながらの風味豊かな納豆をつくり続けてきた有限会社菅谷食品。有機大豆や国産原料などを使用し、美味しさと安全にこだわった納豆が、第4期「食の3重丸セレクション」を受賞しました。「美味しい納豆をつくる秘訣は、納豆菌との対話」と考える工場長の関本さんにお話を伺いました。



有限会社菅谷食品 工場長 関本政英さん

有限会社菅谷食品 概要

住所：東京都青梅市友田町1-1010

TEL：0428-24-7010

URL：<http://www.sugaya.co.jp>

第4期受賞製品

- ・ 国産有機大粒納豆
- ・ 国産有機小粒納豆 (50g×2)
- ・ 国産有機小粒納豆 (50g×2) 国産原料たれ使用
- ・ 国産有機小粒納豆 (30g×2) 国産原料たれ使用
- ・ つるの子納豆 (50g×2)
- ・ 雪こつぶ納豆 (50g×3)
- ・ 雪こつぶ納豆 (30g×3)

» 製品について詳しくはこちら

食べる人を想う製品づくり

終戦直後の、まだ食糧不足が深刻だった頃、「美味しくて栄養のあるものを食べてもらいたい」との想いから菅谷食品は創業されました。それは今も変わらず、食べる人を想う納豆づくりが菅谷食品の基本です。「上質な納豆をつくるため、主原料である大豆の9割を国産でまかない、有機大豆を積極的に使用しています」と関本さん。使用する大豆のほとんどが北海道の契約農家からのもの。つくり手と相談し、納豆に最適な大豆を栽培しています。素材の旨味をぎゅっと閉じ込め、もっちりとした食感に仕上げるため、職人たちが蒸す時間を微妙に調整します。

「納豆はその日の気温や湿度によって発酵時間が異なるなど、マニュアルだけではつくれません。納豆菌に最適な環境を整え、発酵経過を見守りながら丁寧に仕上げていく。当社ではこれを『納豆菌との対話』と呼び、これこそが美味しい納豆づくりの秘訣だと考えています」



タレに頼らない、大豆の美味しさが生きた納豆

受賞した3種類の納豆について、その魅力を伺いました。「国産有機納豆」(全4種類)は、名前の通り北海道産の有機大豆だけを使用。有機大豆の自然な甘味が生きています。タレは国産原料だけでつくった「国産原料たれ」で、安心・安全にこだわった製品です。「雪こつぶ」は北海道の特別栽培大

豆を使用した小粒納豆。小粒ならではの繊細な食感とふっくらとした味わいで女性に人気です。「つるの子納豆」はしっかりした大粒で、大豆の旨味がたっぷり。口に広がる豊かな納豆の香りが楽しめます。



「どの製品も、大豆を水につける時間や蒸す時間、発酵のタイミングなどをしっかり見極めて、丁寧につくった自信の品です」と関本さん。納豆づくりに熱中するあまり、こんなエピソードも。「ある日いつもより早く目が覚めて、定時よりも随分前に出社しました。納豆の発酵具合を見てみると、いつもより進行が早いんです。早く世話をしてくれと納豆菌が知らせてくれたような気がして、嬉しかったですね」

こうしてもものづくりにこだわる菅谷食品は、新たな展開に向けて奮闘中だとか。

「これまでの納豆づくりは大切にしながらも、さまざまな分野への商品展開を予定しています。美味しく安全なものをお届けし、よりお客様に喜んでいただけるようがんばります」

ここがPOINT



北海道の契約農家に依頼してつくる大豆は、納豆の味わいを豊かにしてくれる特別な品種。素材の旨味がそのまま納豆に生かされ、大豆独特の芳醇な味わいが生まれます。また栽培した大豆の全量を買う契約を結ぶことで、農家は安心して大豆づくりに専念できます。契約栽培には、素材のつくり手である農家を大切にしたいという思いも込められています。