

かわら版

マスコットの



ひょうたん
です

定性と将来性を感じたからです。

「地元産の豆を納豆に。
夫婦二人三脚で伝統の味
を守っていきます」
〜納豆製造業・渡辺孝英さん

昔ながらの懐かしい味を守り、
地元の人々に親しまれる「小浜
納豆」。2代目社長の渡辺孝英
さんに創業からの苦労や納豆作
りへの思い、現在まで続けてこ
られた秘訣をうかがいました。

Q 小浜納豆のはじまりは？

私の家は小浜で先祖代々、染
物屋を営んでいましたが、時代
の波に押されて父の代に木工所
に転業しました。しかし、そこ
でもプラスチックの流通により
商いが立ち行かなくなり、「何
か他の商いを」と元手がかから
ず簡単に始められる納豆屋を始
めることになりました。それが
昭和38年頃、私が中学生の頃
でした。当時、毎朝自転車配
達の手伝いをしていたので、
同級生に会うのが恥ずかしかつ
たという思いがあります。
私が家業を手伝うようになった
のは20代の半ば。他の仕事
も経験し、食品関係の仕事に安

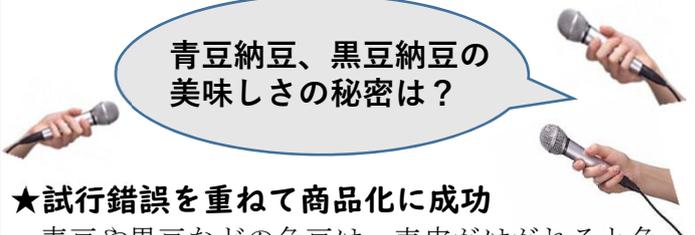
Q 継続できている秘訣は？

以前は二本松市内にいくつか
納豆屋がありましたが、廃業し
たところも少なくありません。
うちが生き残ったのは、大手と
競合しないからです。大手スー
パーに納豆を卸したら、価格競
争に追い込まれて立ち行かなく
なります。だから、うちでは地
元のスーパーや道の駅など卸先
を絞っています。小浜納豆を美
味しいと思ってくださる顧客が
いることや、新商品の開発など
試行錯誤を重ねて納豆作りをし
てきたことも継続の力になって



▲夫婦で仲良く、納豆作りを楽しんでいます

青豆納豆、黒豆納豆の 美味しさの秘密は？



★試行錯誤を重ねて商品化に成功

青豆や黒豆などの色豆は、表皮がはがれると色
がなくなり風味も落ちるので、表皮ごと納豆にする
のがポイント。小浜納豆では、試行錯誤の末に、
青豆・黒豆納豆の商品化に成功しました。

★地元産ならではの。安心+安全+美味しい！

地元農家が生産する豆は粒が大きめで、昔な
がらの懐かしい味わいがあります。特に黒豆にはポ
リフェノールが豊富。ちなみに渡辺夫妻は毎日納
豆を食べています。イカそうめんやマグロブツと
混ぜ合わせて食べるのもおすすめです。



▲震災前に「地元の食文化を
守る会」とのコラボで岩代産
五葉黒豆納豆を開発。オリジ
ナル曲CDも制作され、学
校給食のメニューに黒豆納豆
が加わり曲も紹介されました

Q 地元農家との関わりは？

地元の農家の皆さんから「農
協に出荷できない小量の大豆を
納豆にしてほしい」「自分で育
てた大豆で作った納豆を食べ
てみたい」という声をいただき、
様々な出会いの中で納豆作りを
後押ししていただいています。
そんなご縁の広がりの中で、地
元産の豆を使用した青豆納豆や
五葉黒豆納豆が生まれました。
また「自家栽培の豆を納豆に」
と注文してくださる件数が、最
初の頃は年に200件ほどでした
が、今では2000件に増え、と

てもありがたく感じています。
これからも地元の皆さんと関
わりながら、夫婦二人三脚で、
安心して食べられる美味しい納
豆を作っていききたいです。

◆自分の畑の大豆を納豆に！◆

★注文は1kg〜。例
えば豆1kg分だと18
〜20パックの納豆が
できます。料金は税
抜きで1パック45円、
黒豆などの色豆は50
円が目安です(詳細は
お問い合わせ下さい)。



☎0243-55-2397

小浜納豆 渡辺夫妻まで

I Love Iwashiro ⑥ ニッ石稲荷神社

岩代を愛する人がすすめる魅力あるスポットを紹介。六回目は「岩代小浜の歴史と文化を護る会」会長の渡辺泰雄さんです。

ニッ石稲荷のある高台は、もとは小浜城の出城跡です。明治の頃は「月山公園」と呼ばれ、お月見の名所として知られていました。お社が建てられたのは明治28年頃ですが、老朽化により、平成3年に現在のお社が再建されました。

「岩代小浜の歴史と文化を護る会」の会員の中には、その高台に登って毎日のように遊んだ人もいます。そんな懐かしい場所が月日の流れとともに荒れ果て、雑草が伸び放題に。そこで、慣れ親しんだ場所を復活させたい



▲桜の季節はいつそう風情があります

▶「雲折々人を休むる月見かな」という芭蕉の句碑がニッ石稲荷のふもとに置かれています。これは江戸時代の小浜の俳人、乙調により建てられたものです。隣には乙調自身の歌を刻んだ句碑も並んでいます



という思いから、同会では3年がかりで周辺の伐採や掘切の整備を計画し、昨年、全工程を終了しました。雑草が刈りとられお参りがしやすくなった境内では、頭上に一面空が広がり、晴れた日には安達太良山はもちろん磐梯山も眺められます。3月下旬頃、旧暦の「初午」の日にはお祭りが行われます。紅白の御旗が飾り付けられますので、どうぞ皆さん、足を運んでみてください。



▲晴れた日には安達太良山が美しく見えます。昔はお月見の名所として地元の人々に親しまれていました

くみぞれ蒸しべっこうあんかけ

- ・大根おろし 2カップ分
 - ・サーモン又は白身魚 4切れ
 - ・えび 4尾
 - ・とり肉（もも又は胸）4切れ
 - ・しめじ 5本程度×4人分
 - ・卵白 1個分
 - ・キクラゲ、三つ葉、人参 各少々
 - ・片栗粉 大さじ1
 - ・顆粒だし、酒、塩、かつお節 適宜
- ※べっこうあんの調味料（割合）
（水10：酒1：みりん1：醤油1：砂糖1/3）

▼ワサビをたっぷり添えて食べるとさらに風味が増します！



1. 背割りしたエビに日本酒、塩を振りかけて（酒塩）臭みを取り、中鉢に盛りつける。さらにしめじを添える。
2. 大根おろしの水分を軽く切ってからボールに入れ、卵白1個分、片栗粉大1、塩ひとつまみを入れてよくかき混ぜる。キクラゲ（お湯でもどしたのもの）千切り、三つ葉の茎の部分、人参の千切りを加えて混ぜ合わせ、1の小鉢の具の上にかける。蒸気の上上がった蒸し器に中鉢を入れて15分ほど蒸す。
3. 別鍋にて水、酒、みりん、醤油、砂糖を上材料表の割合で加え、火にかけて30秒ほど煮出す。顆粒だしと風味付けのかつお節を加え、沸騰したらかつお節はざるなどでこす。残りの汁を鍋に戻し、再沸騰したら、水溶性片栗粉を少しずつ加えながら混ぜていき、とろみがついたら火から下ろす。
4. 中鉢の具の上に3のとろみ醤油を上からかけ、湯気が上がった蒸し器で30秒ほど蒸して出来上がり。

冬のおすすりめ料理② 小浜の湯旅館から

小浜にある浜の湯のご主人、中澤泉さんに、簡単にできて美味しい料理を紹介いただきました。前回の「ジャガイモチーズグラタン」と一緒に作ると、卵を卵白と黄味に分けて使えて無駄もありません。あっさりした優しい味が食欲をそそります。

豊かなむらづくり顕彰事業 道の駅「さくらの郷」が栄えある賞を受賞！

県と福島民友新聞社主催「豊かなむらづくり顕彰事業」の本年度審査において、道の駅「さくらの郷」がむらづくり部門で表彰されました。長年の多岐にわたる活動の功績により全国表彰にも推薦。表彰式には組合長と駅長が参加しました。



▲賞状を手にする組合長の齋藤寛一さん(左)と駅長の安齋正人さん(右)