

今日は、ベジ気分！

ベジタリアンと大豆は切っても切れない間柄。
少し、ベジで楽しい生活をのぞいてみませんか？

この度、ヴィーガン加工食品JASを取得された
株式会社小杉食品の代表取締役・小杉悟さんを、加藤裕子
がご紹介いたします。



今月のベジーさん 小杉 悟 さん
～株式会社小杉食品 代表取締役～

●納豆に馴染みがなかった地で創業●

昭和の初めに、新潟出身の祖父・小杉金吾が三重県桑名に働きに来たとき、桑名では納豆を食べる習慣がありませんでした。故郷で食べていた懐かしい納豆を食べたい、そして納豆のおいしさを桑名の人たちにも知ってもらいたいと祖父が納豆を造り出したのが、小杉食品の始まりです。祖父の納豆は、さまざまな試行錯誤を経て、次第に桑名で受け入れられていくようになりました。私は祖父から数えて3代目になりますが、今では工場見学に訪れる小学生の80%以上が「家で納豆を食べている」と答えてくれます。

●毎日5パックの納豆●

ここ10年ほど、私は朝にカップの納豆を3つ、昼にパックの納豆2つを毎日食べています。仕事で行う納豆の試食も加えれば、もっと多くなりますが、それだけの量を食べ続けても、まったく飽きません。同じ工場と同じように作っていても、発酵微生物の働きで納豆の味は毎日変わります。薬味なしで豆の味を味わって食べるのもいいですし、アイスクリームに混ぜるなどこれまでにない食べ方を試したり、地元の和菓子屋さんとのコラボレーション商品を展開したりしています。普通にやっているだけではおもしろくありません。いろいろな形で納豆のおいしさを伝えていきたいですね。

●業界トップクラスの30種類以上の商品●

今年で創業90年となる納豆メーカー、**株式会社小杉食品**は、業界トップクラスの30種類以上のラインナップを揃え、東海3県を中心に、納豆のさまざまな魅力を伝えていきます。代表取締役の**小杉悟さん**は「納豆は昔からある日本の伝統食品ですが、まだまだ新しい食べ方を提案できると考えています」と言っています。

「粘りの強さや糸引きは、納豆ならではの特徴です。ただ、納豆

のネバネバが苦手な方がいらっしやるのも事実で、そういう方でも食べやすいようにタレの量を通常より多くした『つゆだく』は、当社のヒット商品になっています。また、和食だけでなくパンやパスタとも合わせやすい商品として、7種類の国産豆を使った納豆をニンニク風味のオリーブオイルに漬けた『カラフルナットウオリーブオイル漬』があり、納豆を食べてこなかった方にも好評です。その他、粉末納豆の『粘りっ粉』はあらかじめ醤油味を付け、調味料として

粘りっ粉



カラフルナットウ
オリーブオイル漬



さまざまな料理に幅広くご利用いただけると思います。多様な商品展開の土台となっているのは、「おいしく、安心安全な納豆づくり」へのこだわりです。「納豆

本来のおいしさは、やはり日本の大豆から生まれる」という信念から、地元・三重県の農家に納豆用の大豆栽培を働きかけ、遠方の産



④包装風景 ⑤醗酵室 ⑥つゆだく





三重県内で栽培される納豆用の大豆畑



納豆&伊勢うどん
旨辛つゆだくの納豆巾着



「日本は少子高齢化の時代に入りましたが、限られたパイを取り合うのではなく、今まで納豆を食べてこなかった方、あるいは納豆を食べたくても食べられない方にも買っていただけるものを作っていくことが必要です」と、小杉さんは言います。そうした考えの下で生まれた商品の一つが、昨年、高齢者施設向けに販売を開始した「まぶく納豆」です。高齢者が飲み込みやすいよう、とろみをつけ、

● ヴィーガン加工食品
JAS取得へ ●

地へも直接足を運ぶなど、大豆農家との顔の見える関係を大切にしています。さらには、工場にマイナスイオンや電子水、炭などを導入して納豆製造時の空気や水にも気を配り、**2008年には有機JAS認定も取得**しています。

「価格競争から抜け出すには、やはり品質や安心安全といった点にこだわらないといけないと考えています」と、小杉さん。そのこだわりは、鑑評会やFOOD ACTION NIPPONアワード、食の三重丸など、**数々の受賞歴**に表れています。



(株)小杉食品

〒511-0931 三重県桑名市大字能部花貝戸401
TEL 0594-33-3710 FAX 0594-32-5710

公式サイト

<https://www.miyakonattou.com/>

では、オンラインショップで商品が購入できる。

ツイッター @kosugi_710

インスタグラム @kosugi_foods_corporation710

では、おいしい納豆の食べ方などの情報を発信中。



工場外観

通常の納豆よりやわらかい食感に仕上げることで、高齢者が栄養豊富な納豆を摂りやすくなると、注目を集めています。

「市場拡大という意味では、海外のお客さまも意識し、イスラム教徒の方々にも安心して召し上がっていただくため、**2018年にはハラール認証**を取得しました。また、この度、『とろりきざみ昆布たれ付 国産小粒納豆』で**ヴィーガン加工食品JAS**を取得したの

は、コロナ前に欧米を視察した際、現地でベジタリアンやヴィーガン用の商品が既に一般的になっている様子を目の当たりにしたことが関係しています。長年、当社に勤めている社員にもベジタリアンがおり、SDGsの取り組みとしても問題意識を持っていたところ、今年に入ってJAS規格ができたこと聞き、認証団体である日本ベジタリアン協会に申し込むことになりました。加工助剂まで含めてしっかり審査してありますから、信頼できる商品として、ヴィーガンの方に手に取っていただけたらと思います」

乾燥おから粉砕に最適ミナクロンミル



おから粉砕前

おから粉砕後

皮も黒目も
微粉に

連続運転でも
閉塞しない



ミナクロンミル

大豆、乾燥おからの受託粉砕も承ります。

ミナミ産業株式会社

〒510-0025 三重県四日市市東新町3-18 TEL 059-331-2158
FAX 059-331-7324 <http://www.minamisangyo.com/>

～しぜんにいいこと、からだにいいこと～豆腐ビジネスの総合コンサルタント



<協会事務局>
〒532-0003
大阪市淀川区
宮原 1-19-23-1317
☎06-6868-9860
<http://www.jpvs.org>

認定NPO法人日本ベジタリアン協会

加藤 裕子(顧問)

著書に『食べるアメリカ人』など。