

**特産  
特食**

# 素材を生かし 濃厚なうま味

混ぜて粘り気の増した  
大粒の納豆を口にする  
と、歯応えある食感と濃  
厚なうま味が楽しめる。  
社会福祉法人「長岡福祉  
協会」のワークセンター  
千秋（長岡市）が製造す  
る納豆「うんめえろう」。

原料の大豆は長岡産を使  
用する。坂橋智之施設長  
(47)は「豆本来のうま味  
が生きているのが特徴」  
と強調する。

原料の大豆は長岡の方言で「おいし  
いですよ」を意味する「う  
んめえろう」に決めた。  
原料の大豆は長岡市日  
越地区などで生産されて  
いる品種「エンレイ」。  
ワークセンター千秋は  
2008年6月に開所。  
福祉施設が作る食品はバ  
ンやお菓子が一般的とい  
うが、地場産の食材を使  
つて差別化を図ろうと納  
豆に目をつけた。長岡産  
を強調するため、商品名  
をかすため、小粒納豆が主  
病院の食事としても提供

# 大粒使い歯応え良く

という。発酵して程よい  
粘り気を出す固さを目指  
して試行錯誤を重ねた結  
果、50分程度に行き着いた。  
豆の選別からパッケー  
ジ詰めまで、その多くが  
手作業だ。完成まで3日  
ほどかかるが、手間を惜  
しまないのが信条。年に  
2回の納豆は自慢できる  
この納豆は自慢できる  
味。素晴らしい素材の良  
さを存分に生かし、地域  
を盛り上げる一助になれ  
ばうれしい」と話してい

メモ  
ナ豆「うんめえろう」はワー  
クセンター千秋のほか、長岡市  
のスーパーや精肉店などで購入  
できる。価格は40g入り2パック  
で120円程度（税込み）。セン  
ターで販売する分は3パックで



長岡産大豆のみを使用した納豆  
「うんめえろう」

旬の農産物や地場の食材を生かした加工品、郷土料理など、県内のおいしいものを紹介する「特産特食」のコーナーへ、情報をお

## 長岡産大豆100%の納豆

(長岡市)



ワークセンター千秋で納豆を作るスタッフや利用者。納豆菌をまぶした蒸したての大豆を手際よく計り、パックに詰めていく=長岡市千秋2



120円（税込み）。  
センターでの販売時間は午前9時～午後5時。土日祝日  
休み。問い合わせはセンター、025(28)8815。

寄せください。〒950-8535 新潟日報社報  
道部経済担当まで。ファックスは025(385)7255。  
メールはkeizai@niigata-nippo.co.jp