

活動事例

産業界支援

支援先

納豆製造業者

糸引きの少ない納豆「豆乃香」とその関連製品の開発について

【内 容】

平成 25 年より、茨城県が推進する「いばらき成長産業振興協議会」の取り組みのなかで、箸を使う習慣や、すすって食べる習慣のない海外の方たちが食べ易いであろうという考えのもと、海外に向けた「糸引きの少ない納豆」の開発プロジェクト（以下「豆乃香プロジェクト」という。）が始まりました。当センターでは糸引きの少ない納豆が製造できる新たな納豆菌を開発し、IBARAKI 0st-1 と命名すると共に、特許を取得しました（特許第 5754009 号（平成 27 年 6 月 5 日登録））。

豆乃香プロジェクトには、産・学・官の多くのメンバーが参画し（図 1）、糸引きの少ない納豆の製品化・販路開拓に向けて取り組みを進めました。

その中で、糸引きの少ない納豆は「豆乃香」と命名され、製品に付与する共通のロゴも考案されました（図 2）。豆乃香の定義は、IBARAKI 0st-1 を使用している納豆であることです。

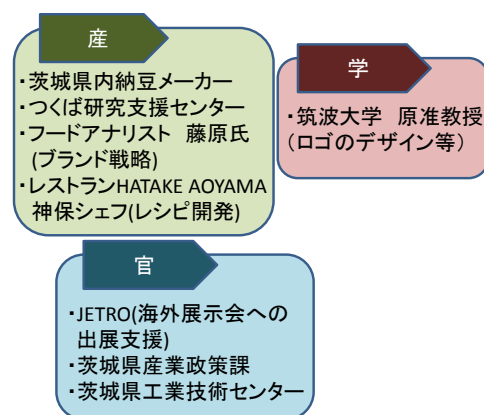


図 1 豆乃香プロジェクト参画メンバー

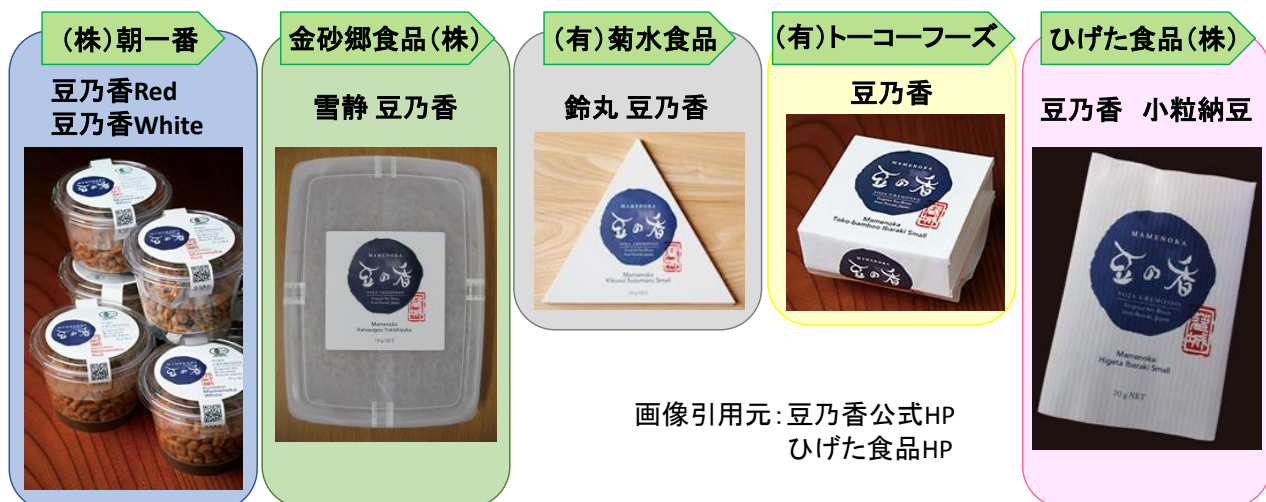


図 2 豆乃香のロゴ

その後、豆乃香用の納豆菌 IBARAKI 0st-1 は豆乃香プロジェクトに参画した県内の納豆メーカー 6 社と年間契約を締結し、当センターで拡大培養して提供しています。

そして現在、豆乃香は、(株)朝一番、金砂郷食品(株)、(有)菊水食品、ひげた食品(株)、(有)トーコーフーズより製品化されており（図 3）、各社 HP または茨城マルシェにて購入可能です。

原料の大豆、製法及び包装容器を各社で工夫して、それぞれ差別化を図っています。



画像引用元：豆乃香公式HP
ひげた食品HP

図 3 豆乃香プロジェクト参画企業の豆乃香製品

海外への販路確保への取り組みとして、平成 27 年 1 月 24 日～28 日にはフランス リヨンで開催された sirha2015、平成 27 年 3 月 3 日～6 日には幕張メッセで開催された FOOD EX JAPAN2015、平成 27 年 10 月 10 日～14 日にはドイツ ケルンで開催されたアヌーガ世界食品メッセ、平成 28 年 3 月 8 日～11 日には幕張メッセで開催された FOOD EX JAPAN2016 に出展しました。

豆乃香プロジェクトは、テレビ、新聞、ラジオなどでも数多く報道され（表 1）、日本放送協会からは、関東甲信越地域放送文化賞という賞を頂きました（図 4）。これは、関東甲信越地域で年間を通して地域文化・生活・産業の分野での発展に功績をあげた人物や団体、また NHK の放送等諸活動に貢献した人物や団体を顕彰するもので、茨城県勢としては 4 年ぶりとなる受賞でした。このように、豆乃香プロジェクトは世間の高い関心と評価を頂きました。

表 1 豆乃香プロジェクトの報道件数

テレビ	取材 26件以上(再放送等含めるとそれ以上)
	NHKニュース、あさイチ(生放送)、NHK水戸放送局による特番(茨城スペシャル「納豆王国の逆襲～美食の国へ ねばーギブアップ」)、news ZERO、ワールドビジネスサテライト、ガイアの夜明け etc.
新聞	取材 32件以上(同誌で複数回の記事掲載含む)
	東京新聞、日本農業新聞、朝日新聞、産経新聞、日経新聞、読売新聞 etc.
ラジオ他	取材 6件以上
	いばキラTV、共同通信、茨城放送、海外メディア(経産省事業)etc.

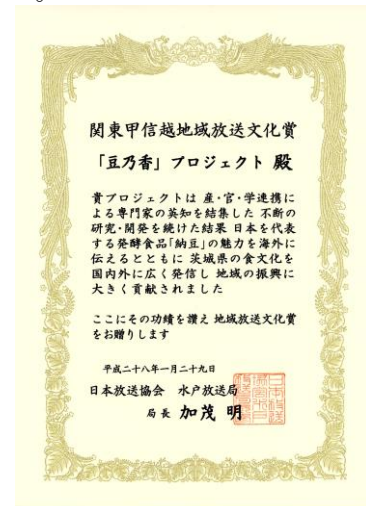


図 4 関東甲信越地域放送文化賞の表彰状

豆乃香は、糸引きが少ないことにより、ペースト状にすり潰すなどの加工が行いやすいメリットがあります。このメリットを活かして豆乃香プロジェクト参画メンバーは豆乃香の加工品開発に取り組む、(株)朝一番では野菜などにつけて食べる豆乃香のディップソース、金砂郷食品(株)では豆乃香を生地に練り込んだ豆乃香ワッフルやパンに塗って食べるスプレッドタイプの豆乃香ペースト、(有)菊水食品では豆乃香のドレッシングなどを開発しました。現在もメンバーは新たな加工品開発に取り組んでおり、当センターでは、細菌検査を含めた品質の評価などにより開発の支援を行っています。



画像引用元：豆乃香公式HP、(株)朝一番HP、金砂郷食品(株)HP

図 5 豆乃香を使用した加工品

その他にも、他の業種とのコラボにより、新たな加工品が開発されています。(有)菊水食品では、日立市のラーメン店がなんこ一番と豆乃香入りの餃子を開発しました。コーヒー哲学などを展開する NTB 古潭グループでは、豆乃香を練り込んだチョコケーキ「ナットゥーショコラ」を開発しました。常陸太田市の菓子店山林堂本店では豆乃香入り菓子「たまごさん」を、日立市の菓子店 アトリエ・マドレーヌでは「豆乃香入りマドレーヌ」及び「スコーン」を開発しました。また、平成 27 年 10 月には坂東市の学校給食で豆乃香入りのドライカレーを提供する取り組みもなされました。このように、豆乃香の利用法は各方面に広がりつつあります。

基礎となった事業

平成 25～28 年度 いばらき成長産業振興協議会事業

現在の担当部門

地場食品部門

部 門

長 中川 力夫

TEL:029-293-7497

主 任

久保 雄司