



Alter Weekly Order Catalogue

# ほんものを たべよう

D

2025.5月3週号

提出日				
5/	火	水	木	金
6	7	8	9	
配達日				
5/	火	水	木	金
13	14	15	16	
翌々週分配達日				
5/	火	水	木	金
20	21	22	23	

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

○「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。

○「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。

○原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。

○プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

## 納豆

# おいしい納豆に納得!

機能性拔群の納豆を毎日の食卓に

## (株)小杉食品

文責 田淵 恭子(オルター企画部)



左から小杉食品の小杉 明正製造部長、小杉 悟社長、小杉 龍弘常務

### 毎日食べられる納豆を

2024年12月をもって、これまで長年オルターへ納豆を出荷してくださっていた(有)山重食品が、施設の老朽化を理由に、休業されることになりました。山重食品の納豆は安価で、特にカップ納豆はその便利さからも非常に根強い人気があり、オルターでも毎週2,000パック以上のご注文をいただいていた。

オルターでおすすめしているのは、(株)金沢大地の「有機」大豆を使用した納豆です。ネオニコフリートを推進している中で、山重食品に代わる、「国産」レベルの大豆を使用した品ものを新しく取り扱うべきか?という議論もありましたが、「栄養効果」「食卓での使用頻度」、何よりこれまでの注文数からうかがえる人気ぶりを考慮すると、ないとお困りになる会員さんが多数いると判断したため、安価な納豆の新規企画を決定しました。

新しい生産者の候補はいくつか上がりましたが、金沢大地の「国産小粒有機納豆 経木入」の委託製造先で、すでに取引があり、人柄や製造工程にも信頼がおける(株)小杉食品にお願いすることとなりました。

### おいしさと品質にこだわって

三重県桑名市にある小杉食品 小杉 悟社長は、おいしさと品質にこだわった納豆を製造しています。

2000年にHACCPに基づいた工場を完成させ、徹底した衛生管理を行っています。2001年には、当時まだ認証制度が出来たばかりだった有機JAS工場の認定を、「今後必ず必要になる」と取得し、その後、有機大豆を探している中で、金沢大地の井村辰二郎さん(オルターカタログ2012年2月4週号参照)と出会いました。

小杉食品では多くの納豆を製造していますが、その半量が国産大豆を使用したものです。市販では大半が安価なアメリカなどからの輸入大豆が主流で、ポストハーベスト農薬の問題があります。アメリカの大豆はもともと搾油用のもので、納豆用の品種とはいえ、国産に比べておいしいものではありません。

小杉社長は「納豆は毎日食べるもの。だからより良い大豆と水で作りたい。」というお考えで、美味しい納豆を作るために、北海道や地元・三重県な

どなるべく国産大豆にこだわって使用しています。また、より安全性とおいしさを追求するため、大豆の生産者との顔が見える関係づくりに積極的に取り組んでいます。

### 納豆ひとすじ 90余年

小杉食品の創業は昭和8年で、創始者は悟社長の祖父・小杉 金吾さんです。新潟から集団就職で出てこられ、当時三重県で買えなかった納豆を食べたいと思い、うろ覚えの製法で作りはじめたのがきっかけでした。当時の関西では納豆の知名度が無く、最初は売り先に苦労しましたが、地道な努力を重ね、一緒に働きに出てきた人たちの間で広まったことも助けとなり、桑名の地に納豆ファンを増やしていくことが出来ました。

現在でも初代の精神を受け継ぎ、おいしさを追求し続けています。

工場には悟社長のおいしさへのこだわりが満載で、例えば洗浄や浸漬など、大豆に触れる水分はす

べて「電子水」という消化吸収によくまろやかな味になると言われる水を使用しています。また、工場の下には磁場環境を改善と言われる炭素を埋設したり、熟成室ではマイナスイオンを発生させ、より自然に近い環境を作ったりしており、今後も新しい時代への挑戦は続きます。

### 納豆の健康効果

言わずと知れた納豆の健康パワーですが、コロナ禍ではその免疫力アップ効果が話題となりました。

今注目すべきは、納豆酵素であるナットウキナーゼの血液をサラサラにする効果でしょう。血液をサラサラにし、血管を丈夫にすることが長生き、若さを保つ秘訣です。納豆が血栓症の予防・治療に効果があることを発見したのは、血管血栓症対策に優れたルベルスの開発者でもある美原 恒先生です。

その他にも多くの効果があります。(下表参照)

イソフラボン、ビタミンEなどの抗酸化物質	活性酸素を抑制し、糖尿病、心臓病、心筋梗塞、胃炎、動脈硬化を防ぐ。
水溶性ペプチド	血糖値を下げ、糖尿病を改善。
ネバネバ成分	胃壁の保護、腸の掃除、細胞の老化を防ぐ。
ホスファチジルコリン	子どもの脳の機能を高める。老化や健忘症や痴呆を防止。
ビタミンB2	体内の溜まりすぎた脂肪をスムーズに燃やして、肌を美しくしダイエット効果、動脈硬化やその合併症の糖尿病の予防、子どもの成長促進作用、疲労回復、肝機能向上、悪酔防止。
豊富なビタミンK2、イソフラボン	中高年女性の骨を丈夫に、骨粗鬆症の予防。
セレン	抗ガン作用。
ジピコリン酸	O-157、ブドウ球菌など食中毒の予防。腸の善玉菌には作用しない。
オリゴ糖、繊維質	腸の善玉菌を増やす。
カルシウムや優れた蛋白質が豊富。	

### 小杉食品の 地から自慢小粒カップ納豆 ND

食べやすいカップタイプです。タレ・からしはついていませんので、お好みの味付けでお召上がりください。

#### ●原料

大豆 北海道産ユキシズカ  
納豆菌 宮城野納豆製造所

#### ●製造工程

- 1 大豆洗浄
- 2 浸漬 12~18時間
- 3 蒸煮
- 4 納豆菌接種
- 5 容器盛込み

- 6 金属探知機
- 7 ウェイトチェッカー
- 8 発酵
- 9 検品
- 10 冷却・熟成
- 11 品質検査
- 12 包装
- 13 金属探知機
- 14 箱詰め
- 15 出荷

ここまで4日間かかります。