

# 土曜 ライフ・楽しむ

## 7月10日 納豆の日は苦手といわずに



生活情報誌「悠悠と。」

編集長・真鍋康利さん



来週7月10日は「納豆の日」。7(なつ)と10(とう)の語呂合わせで、1981年に関西納豆工業協同組合が制定し、92年には全国納豆工業協同組合連合会によって定められ、全国的な記念日となりました。

私は大阪生まれで、子どものころ食卓に納豆が出たことも食べた記憶もほとんどなく、今でも好んで食べることはありません。大阪では食べる習慣や人気はあまりなかったのでしょうか。大阪の簡単な食事と言えば、塩昆布をのせたお茶漬けサラサラが定番。そこで工業組合の皆さんが関西人らしいノリで思いついたのではないのでしょうか。



若いころ、水戸に出張したことがあります。それを命じた上司が、親切心か冗談かわかりませんが、訪問先の社長に「あの店に連れて行ってやってほしい」と電話で伝えました。そばで聞いて、「あの店」は何か楽しみでした。

連れて行かれたのは納豆料理専門店。献立表に納豆料理しかありません。納豆のたたき、天ぷら、から揚げ、卵焼きなどなど、締めは納豆汁に納豆チャーハンです。次から次に出てくる料理の数々、申し訳なかつたのですが、「おいしいですね」とは言えず、ひたすら「これも納豆ですか」「えっ、これも？」

と驚きの声をあげながらいただきました。一生分の納豆をその日食べたことになりました。

言葉少なだった愛知と静岡出身の同行者2人は、好きなのだろうと思っていたら、彼らも苦手だったらしく、ホテルに戻って飲み直しました。しかし、翌朝フロントに納豆の大きな箱が届いており、このお土産は同僚や家族に大変喜ばれたので、結果的には良い出張でした。



北広島に「北海道はまなす食品」という会社があります。障がい者の雇用促進と職

業自立を支援するため、道が呼び掛け、周辺自治体や民間企業が協力して93年に設立されました。障がい者の数は、創設時の10人から現在は34人に増えたそうです。

清潔な工場では、多くの従業員が障害の有無に関わらず一体となり、元気に、明るく、きびきびとさまざまな仕事をこなし、良い職場環境だと感じました。彼らの手によっておいしく安全な納豆が生み出されています。道産大豆の使用比率も高いそうなので、道産品を愛する者としてはうれしい限りです。

免疫力を高める身体に良い食品として脚光を浴びる納豆。彼らが丁寧に作ってくれているのですから、嫌いだと言っていないで少しずつでも食べていかなければならないと思う、今日この頃です。皆さんは納豆がお好きですか。