



## 第10回 水戸の納豆

まちなかの近くに豊かな農地がある水戸市では、さまざまな農産物が生産されています。市では、地産地消に積極的に取り組む飲食店などを「みとうま」として認定。この連載では、農産品生産者と、みとうま登録店の方の想いなどを紹介します。

みとうま登録店など、詳細は、市ホームページをご覧ください。  
問合せ／農産振興課(☎259-2212)



### 納豆をPRしていきたい

だるま食品  
高野友晴さん

昭和23年に先々代が納豆製造を始めてから、今年で74年目になります。

当社で使用している大豆のほとんどが、茨城県産の小粒大豆です。この大豆のおかげで、豆の味が濃く、歯ごたえのしっかりとした納豆になります。製法にもこだわっており、大豆や包装の違いによって発酵の温度・時間などを変えています。

また、10月からは、黒大豆を使った「黒豆納豆」も販売しています。茨城県産業技術イノベーションセンターが開発した納豆菌を使用しており、粘り気が強く、黒大豆の深い味わいが楽しめます。

市では、納豆条例が施行され、納豆消費拡大への機運が高まっています。今後は、市内にある納豆製造業者や地元の方と協力し、さまざまなイベントとおして、納豆を全国にPRしていきたいです。

#### ▼「だるま食品」の納豆

販売場所／だるま納豆新本店(柳町1-7-8、☎221-7068)、JA水戸各直売所(フレッシュさかど、つつこ河和田ほか)、おみやげや プラム水戸(JR水戸駅) など

※その他の販売場所など、詳細は、だるま食品ホームページ(<http://www.darumanatto.jp>)をご覧ください。



### 地元で愛されるお店に

洋食屋 花きゃべつ  
嶋田淳さん

昭和55年の創業から今年で42年目になります。以前、東京で働いていましたが、地元を離れたことで、地元の良さに気付き、小・中学生の頃から手伝っていたお店を、約10年前に先代から受け継ぎました。

当店では地産地消を推進しています。看板メニューは「納豆オムライス」。茨城県産大豆で作っただるま食品の納豆を使用しています。ふわとろの半熟オムレツの中には柚子胡椒を混ぜた納豆が、上にはハバネロマヨネーズとハヤシソースがかかっています。すべてがベストマッチし納豆のうまみを引き立てています。

納豆が苦手な方も食べやすいので、当店ならではの素材を掛け合わせた一皿を、ぜひ食べてみてください。



#### ▼洋食屋 花きゃべつ(☎306-6850)

場所／南町2-6-31

営業時間／11:00~15:00 ※ラストオーダーは、14:00。

定休日／日曜日、祝日

※テイクアウト・お弁当の注文もできます。詳細は、同店ホームページ(<https://www.mito-hanakyabetsu.com>)をご覧ください。



掲載している店舗情報などは通常営業時のものです。新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、変更となる場合があります。