

6次産業化クラブが

納豆づくり
に挑戦!!

瓦版

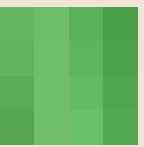
KaMoSoU

年刊カモッ

KaMoshi KaMosare Kamoshiau

KaMoshi KaMosare Kamoshiau

CULTIVATE your WONDERFUL Life

学生で
イベントを企画!

胎内市の生産者が代々自家採種で大切に育ててきた幻の茶豆「ろくすけ豆」を
6次産業化クラブ（学生課外活動団体）が受け継ぎ、2021年から栽培を開始。
2022年からは、新潟市北区にある社会福祉法人クローバー歩みの家と連携し、
栽培したろくすけ豆を使って納豆づくりに挑戦しています!!

栽培～収穫までマルツとやっちゃうヨ～♪

苗の育苗から畑の整備やマルチ張りも自分達で～。
地域内外の方々を招いた手づくりのイベントを企画じゃ!
植付けや収穫イベントを通じて、楽しく交流して、地域
のことを学べちゃう学生ならではの企画。



オール新潟産の納豆を製造したい!

「新潟の豆・藁を使ったオール新潟産の納豆を製造したい!」
というメンバーの熱い想いから始まったプロジェクト。
稲藁を使った“わらづと納豆”を試作しましたが、製品化には
製造方法や安全管理など多くの課題があることが判明。
そこで、クローバーさんと連携して一般的なパック納豆の試作をすることに!



クローバーさん訪問で納豆製造について学ぶ



クローバーさんの納豆製造施設を見学して、発酵や
包装など納豆製造の具体的な方法・課題を学ぶ!
新たな発見やアイデアを得る絶好の機会に♪



いざ、商品化の旅路へGO!

クローバーさんと連携して、まずはパック納豆の販売を目指していくことに!
ろくすけ豆納豆に合うタレやからしの選定、安全管理方法、豆の選別方法
など、課題の一つひとつをクリアして、製品化に向けて突き進んでいます♪

クローバーさんは、農福連携で
納豆の製造・販売
をしています★ゆくゆくは“オール新潟産”
の納豆を製造する～!!