

# 豪で邦人手作り納豆ヒット

## 冷凍にない出来たての味

オーストラリアの最大都市シドニーで日本人の手作り納豆が発売された。日本から冷凍輸入された納豆は日系スーパーで多く売られているが、解凍に手間がかかり、食べたい時にすぐ食べられず、風味が変わってしまうことも。「出来たてを食べたい」という在留邦人らの心を捉え、瞬く間にヒット商品となった。



2009年からシドニーで暮らす岩瀬大輔さん(37)は、米国で過ごした幼少時、家族ですし店に行き「納豆巻きばかり食べ続けていた」ほどの納豆好き。日本で大学に通っていたころはあまりお金がなく、安価な納豆

は自炊の供。パスタによくあえた。しかしシドニーでは冷凍品しか手に入らず、物足りなさを募らせ、自作を考えるようになった。

通信会社に勤める傍ら、昨年から論文を読み込むなど納豆の製法を調べ、機材もそろえて研究を重ねた。納豆菌は日本から取り寄せるのが一番と分かった。大豆は地元産を使用。大豆は地元産を使用。大豆は地元産を使用。

して1粒ずつ選別する地味な作業。「ここが一番品質に関わる」と妥協はしない。知人に試食してもらいながら改良を重ね、5月に商品化にこぎ着けた。仕事は納豆作り一本に絞った。

ブランドは自身の名と大豆をかけた「Daisy's Natto」(ダイズナットウ)。日本では容器に発泡スチロールが使われることが多いが、環境意識の高いオーストラリアに合わせて紙容器に。「日々変わる味を1週間楽しんでほしい」と1パックは300g入りと大きめにした。価格は7月時点で千円前後となる12〜13豪ドル。



納豆を作る工房を案内する岩瀬大輔さん(5月、シドニーで(共同))



今年に入り会社はパートタイム勤務に変更して納豆作りにも本腰を入れるように。最初の工程は、大量購入した大豆を200gずつカップに取り、容器に移

岩瀬さんは「生産量を増やしてまずはシドニー中に広めたい。レストランにも販路を広げ、さまざまな納豆料理を楽しんでもらえるようになれば」と意気込んでいる。(シドニー共同)板井和也

「Dai's Natto」(ダイズナットウ)のパッケージ(共同)