

資料に親しむ会 令和6年度第1回

「納豆再考」

京都府立京都学・歴彩館職員が「納豆再考」を、下記のとおり開催しました。

記

- 日 時 令和6年4月17日（水）午後2時30分～3時30分
- 場 所 京都府立京都学・歴彩館1階 小ホール
- 参加者数 53名
- 内 容 糸引き納豆や寺納豆、御所納豆といった納豆の歴史や製法、納豆を使った京都の郷土料理について紹介した。図書館コンテンツの使い方も併せて説明した。
また、寺納豆を使用しているお菓子を紹介し、寺納豆が受け継がれていくにはどうしたらよいか「再考」してほしいと伝えた。
- 参加いただいた方々のご意見（参加者アンケートより）
 - ・身近な話題で興味深く、視点も面白かった。
 - ・糸引き納豆しか知らなかったが、こんなにも納豆に種類があると知らなかった。
 - ・納豆の種類や歴史、その深さが知ることが出来て驚いた。
 - ・これからは納豆を食べる時には今日の話を参考にしたい。寺納豆も食べてみたいと思った。
 - ・寺納豆を健康の為に食べたい。
 - ・文献上の資料だけでなく、府下在住の納豆製造業者や応用食品を説明してもらえた。

（講座の様子）

