

### ①取組の目的・背景

高校の自由研究として、自分が子供の頃から好きな「納豆」を取り上げ、苦手な人でも食べやすい調理メニューの工夫や、納豆を活かした地域活性化策等の研究を行っているが、今回、農林水産省が開催する「みどり戦略学生チャレンジ」の企画を知り、自由研究の延長で実践できるのではないかと考え、取組を開始した。

### ③取組の流れ

6月 8日 資材調達/土づくり  
6月14日 播種  
7月26日 納豆菌液作成  
9月28日 収穫  
10月18日 納豆作り  
10月26日 試食

### ②取組内容／みどり戦略との関連性

家庭内において、納豆について、「調達」→「生産」→「加工」→「消費」という一連のサイクルを自分で実践することにより、持続可能な食料システムの構築について考える機会とする。また、藁納豆の敷き藁への活用や、納豆菌液の活用、納豆ぼかし肥の活用など、納豆をフル活用した食品サイクルを構築する。

### ④成果

納豆をフル活用し、化学肥料・農薬を使用しない大豆栽培（調達/生産）、納豆作り（加工）、工夫した調理（消費）までの一連の工程を、家庭内において自分で実践ことができた。

【納豆のフル活用】

①納豆によるぼかし肥    ②納豆による納豆菌液  
③藁納豆による敷き藁    ④食品ロスを出さないよう調理メニューの工夫

