



秋田県

昔ながらの製法を踏襲して15代

古くから白神大豆のみを使用 わらづとで包んだ檜山納豆



元祖檜山納豆株式会社
代表取締役
15代目西村庄右衛門
西村省一氏

「秋田名物、八森ハタハタ、男鹿で男鹿ブリコ、能代春慶、檜山納豆、大館曲わっぱ」秋田音頭の冒頭にこんな歌詞がある。歌詞の通り秋田の地名と名物をうたづいて八森から大館まで、いずれも秋田県北部に位置する。

近年開港した大館能代空港から車で日本海に向かって約40分、秋田音頭に歌われた県北部の中央に能代市檜山町がある。能代平野を流れる米代川流域は昔から稲作が盛んな土地柄。北の青森県との県境には世界遺産、白神山地がそびえ立つ。訪ねた頃はその頂が雪で覆われていた。白神山地の麓に広がる東雲台地は畑作の歴史も古



大豆畑と白神山地

炊き立ての白米にネギを加えた納豆。醤油もいいが、塩で味付けするとわらの風味を強く感じられる。

白神山地の麓で生産された大豆の品種名「リュウホウ」は糖質の含有率が他の国産より高い。



能代平野は稲作も盛んで地元の稲わらはわらづと作りに利用される。天日干して自然乾燥させる。



率を高めるコツらしい。が、同氏もまだまだ修行中とのことだ。わらづとの端は裁断され、大きさが整えられていく。蒸し上がった大豆に納豆菌を混ぜてそれらのわらづとにすばやく詰め込まれる。24時間ほど発酵室で発酵させるのだが、かつては木箱の室に炭火を入れて半乾燥させる独特の方法だった。今は当時と同じ環境が発酵室でも可能となっている。最後に冷蔵庫でこれも24時間、熟成させ、ラベルなどを貼って出荷される。納豆菌は高温に強く、100度を超えても死滅するようなことはない。しかし、雑菌には弱いいため衛生管理にはかなり気を遣うらしい。そこで失敗すると室まるごと全滅してしまうこともあるという。そのためアルコール消毒、煮沸消毒から白衣と帽子清潔保持などに徹底されている。「大豆にちりめんじわが入るのが

良質な納豆の証拠です。大豆本来の味を堪能してほしいので大粒のものを硬めて歯ごたえのあるように仕上げられています。また、わらづとを使うことで納豆にほのかな香りがつき、食欲をそそります。納豆はまづよくかき混ぜてください。そうすると栄養価も高まり、味も勝ってきます。醤油をかけてご飯と食べるのもいいですが、塩とネギでも試してみてください。お酒のつまみにもなる私のお気に入りの食べ方です」と西村氏。

伝統を守りながら 新たな挑戦にも積極的

今後の展開としては県外にも檜山納豆の存在をアピールする機会を増やしていく予定だ。これまでも都内の百貨店などで物産展に参加してきたが、より積極的な展開も考えている。だが、その大部分が手作業による工程のためコストがかかり、量産品のようにはいかない。そのあたりについて西村氏に尋ねた。

「まあ、たいへんなのかもしれないけど、昔からやってきたことなので、私たちはそれほどたいへんとは思っていません。ただ、県外へのアピールも大事ですが、伝統を守ることはそれ以上に大事です。今は従業員と近所の方などに手伝って

く、大豆生産がおこなわれている。檜山納豆に使われる大豆も東雲台地で生産されたものだ。

この地は室町時代、檜山城を中心に安東氏が統治していた。檜山納豆はこの頃から、下級武士が家計を助けるためにつくりはじめたといわれる。江戸時代中期以降、檜山納豆は家伝の秘法として3軒に限られ製法が伝授されることとなる。だが、そのうち2軒は時代が明治に入ると相次いで廃業。唯一、その製法を引き継いだのが西村庄右衛門を屋号とする現在の元祖檜山納豆株式会社である。代表取締役で15代目を継承するのが西村省一氏だ。

原料の大豆は激しい寒暖差のもとで育った「リュウホウ（商品名は白神大豆）」。そのため他の国産大豆に比べて糖質を多く含んでいる。檜山納豆はこの大豆以外のものを使ったことがない。地元産大豆への

もらっているわらづと作りも、後継者問題があります。いろいろ乗り越えないといけないこともあります。が、より良質な納豆を作るためにわらから納豆菌を採取することも試んでいます」と西村氏は話す。



稲わらで蓋をして縛り、その後、ラベルを貼って完成。

こうして船のくぼんだ部分に大豆が収納される。



大豆の容量をボールで計り、わらづとに詰め込む。

稲わらを船形に整え、すべて手作業で作られる。

白神山地の麓から原料を調達

秋田県の北部に位置する檜山町。檜山納豆の原材料は白神山地の麓に広がる東雲台地や能代平野から調達する。東雲台地は古くから水と土が豊か。激しい寒暖差で育つ大豆は糖質分が高く、納豆作りに適している。容器のわらづとも能代平野の稲わらを使う。



檜山納豆の名称の由来となった安東氏が築いた檜山城跡を記す碑。中世の山城跡だ。

強いこだわりは、納豆の美味しさが大豆の生産地の水と土壌で微妙に変化するからである。

この大豆を洗浄し、温度などの状況を加味して水に漬ける。翌日、その大豆を釜で蒸す。次にわらを蒸気殺菌してわらづとを作る。わらも地元産で自然乾燥させたものの。それを舟形にしてひとつひとつ手作りしていく。現場を訪れると畳の上にゴザが敷かれ、熟練者たちが丁寧にならづとを作っている。西村氏によると最初のひと掴みで使うわらの量を決めるのが作業効

商品情報

左から「檜山納豆わらづと3本組」(80g×3)、「檜山納豆わらづと1本」(80g)。容器のわらづと作りなど大部分が手作業によって商品が生産されている。

特認者

元祖檜山納豆株式会社
秋田県能代市檜山字檜山町 19-1
☎0185-58-5046



審査専門委員
ハルンシステム
生活協同組合連合会
理事長

山本 伸司氏

藁つとに煮豆を入れる伝統製法 ごろっとした食感の手作り納豆

古くから檜山城主により製造されてきた秘伝の「檜山納豆」。その製造技術を唯一引き継がれたのが、15代目西村庄右衛門さんである。藁つとに煮豆を入れた伝統製法を堅持し、ごろっとした食感のままに手作り納豆そのものといえる。よくかき混ぜたときのおいしさはほかにはない。