

特集

発酵食品をたずねて「納豆」

第18回全国納豆鑑評会

今月ご紹介する発酵食品は、皆様お馴染みの納豆です。栃木県宇都宮市で行われた、全国納豆鑑評会の模様をご紹介します。

●年に1回の納豆鑑評会

2月22日、宇都宮東武ホテルグランデにて、第18回全国納豆鑑評会が開催されました。全国納豆鑑評会とは、全国納豆協同組合連合会（全納連）が主催する品評会で、日本一の納豆（農林水産大臣賞）を決定する毎年恒例の大会です。納豆の製造技術の改善と品質の向上を目的として始まり、平成8年に行われた東京大会を第1回として全国各地で開催されています。

審査対象となる納豆は、全納連に加盟する納豆メーカーが自社製造する納豆です。今回は総出品数が218品あり、粒の大き

さや形状によって部門ごとに分類されます。その内訳は小粒・極小粒部門で78品、大粒・中粒部門で80品、ひきわり部門で39品、昨年度新設されたアメリカ大豆部門は21品の出品がありました。各メーカー各部門ごとに1品のみ出品が可能です。

審査員は、研究者、文化人、食品関係者、省庁関係者など総勢30名の方々です。納豆の「見た目」「香り」「糸引き」「味・食感」の4項目が評価項目となり、それぞれ3点満点で評価されます。

●緊迫した審査会場

8時40分、審査員の方々が、

次々と審査会場に入っていく、審査が開始されました。途中、プレス向けに審査の様子について公開される時間が設けられ、会場内に入る機会を得ることができました。

会場に足を踏み入れた途端、納豆の香りに圧倒されます。それもそのはず、真っ白なテーブルクロスが掛けられたテーブルの上には、審査対象となる納豆218品が、部門ごとにずらりと並べてあるのです。パッケージから取り出され、商品名はわからないようになっていきます。審査員の方々は皆、真剣な眼差しでメモを取りながら次々と評価していきます。会場は納豆に



1

1 218品の納豆を審査する先生方と、プレスの一団 2 フラッシュが交錯する中、審査員の先生方が入場 3 4 「見た目」「香り」「糸引き」「味・食感」を、厳正かつ真剣に審査する審査員



4

2

3

影響を与えないようにするため、2月の寒い季節にもかかわらず暖房はつけていません。ひんやりとした2月の空気と、研ぎ澄まされた緊張感の中で、審査が行われていました。

● 2つの選手権

審査・集計の間に、別室では2つの面白いイベントが行われました。世界納豆普及協会主催の「第3回世界納豆まぜまぜ選手権」と「第3回世界納豆のびのび選手権」です。

「まぜまぜ選手権」は、昨年度の最優秀賞受賞納豆を使用し、納豆を混ぜる動作の美しさと混ぜる回数を競うものです。



1

- ①「まぜまぜ選手権」の納豆。「器を持つ係」と「箸で混ぜる係」の2人1組で、ひたすら混ぜる!
- ②「のびのび選手権」の競技風景。黄色いジャンパーを着ているのは、「糸」を見つめる審査員団
- ③会場に設置された「世界選手権」の横看板 ④納豆鑑評会の進行や、大豆の消費量・納豆用大豆の生産などについて説明する主催者

出場者が2人組となり、それぞれ1分間にかき混ぜた回数の合計値で争われます。地元・栃木、東京、アメリカからの参加者を含む5組10名により、戦いが繰り広げられました。参加者

たちは、9パックの納豆を器に入れて、力強く箸を回転させ、空気を含ませていきます。納豆は、今にも器からあふれそうです。会場内は「天国と地獄」の音楽に合わせ、ヒートアップしていきました。見事優勝を勝ち取ったのは、2分間で合計記録226回を回したチームでした。惜しくも世界新記録242回には届きませんでした。笑いもあり大いに盛り上がるイベ

ントでした。

その後、引き続き行われたのは「のびのび選手権」。こちらは「昨年度の最優秀賞受賞納豆を使用して、混ぜた納豆から伸ばした糸の長さを競います。3パックの納豆を右に15回、左に15回混ぜ合わせ、2粒取って横に引いていきます。5組10名の参加者により、真剣勝負が繰り広げられました。7人の審査員は暗幕の前、きらきらと光りながらふわりと伸びていく納豆の糸の行方をかたずをのんで見守ります。優勝は、なんと会場の壁まで到達し、それ以上計測不能という15mの大記録を打ち立てたチームでした。



2

3

4

審査結果発表

楽しい2つのイベントの後、審査結果発表が行われました。

栄えある最優秀賞「農林水産大臣賞」を受賞したのは、長野

県の有限会社村田商店「道祖神（どうそじん）納豆」です。この

ほか優秀賞6品、優良賞4品、特別賞7品が選出されました。

入賞した商品は5年間にわたり、パッケージに受賞した賞を

明記する榮譽が与えられます。講評では、「今年の出品納豆

はどれもレベルが高く、審査は大変で、僅差で賞を得られな

かったものもあった」とのお話でした。受賞商品については

「消費者からがっかりされることのないように、品質向上に努めて欲しい」とのコメントもあり、業界が一丸となって、美味しい納豆作りに取り組んでいることがよくわかりました。

今回、218品もの納豆を間近に見ることができましたが、ひと口に納豆と言っても、大豆の大きさや色など見た目だけでもそれぞれ違いがあります。見事最優秀賞に輝いた「道祖神」はもちろんですが、各社が自信をもって作る納豆をぜひ味わってみたいと思いました。

文：加藤真紀子
 学術研究企画室
 写真：佐竹香代
 通信販売事業室・本誌編集長



1

①見事、栄えある最優秀賞「農林水産大臣賞」を受賞した、長野県の「道祖神納豆」(有限会社村田商店:電話0120-710-834)
 ②審査発表風景 ③スタッフの背中には「NATTO」の文字が ④受賞が発表され、喜ぶメーカーの関係者



4



2



3

■ 全国納豆協同組合連合会 納豆PRセンター 納豆鑑評会
<http://www.710.or.jp/>



全218品中、受賞作となった18品。詳しくは上記URL「納豆PRセンター」のWEBサイトに掲載されています