



特集

発酵食品をたずねて

「わらづと納豆」

今月ご紹介する発酵食品は「納豆」です。
栃木県真岡(もおか)市にある、株式会社フクダにお邪魔し、
「わらづと納豆」のお話を伺いました。

昔ながらの製法

納豆は、もともと稲わらに生息する天然の納豆菌を利用して、自家製する農家も多くありました。しかし、現在は人工培養した納豆菌を使い、発泡スチロールの容器を用いた納豆が主流となり、農家で納豆を作る風習も、すたれてしまいました。

社長の福田さんは、昔ながらの食文化を守って手作り納豆を残したいと言う想いから、天然の納豆菌を使用した「わらづと納豆」の製造に、めり込んだのだそうです。

そして、もともと電子部品メーカーだったフクダは、3年前に納豆造り一本の会社になりました。



窓から差し込む日の光と、たちこめる稲わらの香り

稲わら

まぶしい日の光が差し込む倉庫の中には、背丈をはるかに越える黄色色の稲わらが積みまれています。あたりを乾燥した稲わらの香りが満ち、どこか懐かしさを感じさせてくれます。

倉庫の中に保管されているわらは、表面の枝部分を剥ぎ取り、親指の第一関節大ぐらいの太さに束ね、糸でまとめます。長さは30センチから45センチの長さに切り揃えられ、これが納豆の「わらづと」になります。茎が太くしっかりしたわらづとは、フクダの納豆の要です。

昔はどこにでもあった稲わらですが、今では大変貴重なものとなっているのだそうです。



上(左) SLの形で地元では有名な真岡駅
下 丁寧に取材にお応えくださった福田常務

こだわりの大豆

納豆の材料は「大豆」と「わら」だけと、とってもシンプルです。フクダで使用する大豆は、地元・栃木県産の無農薬有機栽培で作られた、納豆小粒と呼ばれる品種です。

大豆は前日から水に浸しておき、朝6時に大鍋で大豆を煮る作業から始まります。

通常は、圧力釜で短時間処理した大豆を使用するのが主流ですが、ここでは大鍋で約9時間かけて煮ます。この過程で大豆の旨味が引き出されるのだそうです。商品によっては蒸す場合もあります。煮た大豆を使った納豆は柔らかい仕上がりに、蒸した大豆を使うと少し固めの納豆に仕上がります。

発酵と熟成

煮沸消毒をした「わらづと」に煮大豆を詰めます。わらは煮沸消毒することによって熱に強い納豆菌は生きのまま、その他の雑菌は死滅します。

一人の職人さんが「わらづと」を開き、別の職人さんが、筒を斜めにカットしたスコップで2杯、400グラムの煮大豆を入れます。表面を整え、煮大豆をしっかりと包み込み、真ん中を



学校の給食室で見かけるような大きな鍋で大豆を煮る

わらで結びます。リズムよく、次々に見える「わらづと」を見ると、「見簡単そうに見えますが、大豆をこぼさないように包むのは、やはり熟練の技が必要なのだそうです。

次に大豆がぎゅしり入った「わらづと」をステンレス製の室に立てて並べます。発酵に必要な酸素がうまく対流するように立てるのでそうです。わらについた天然の納豆菌が活動する温度・湿度下で約24時間発酵させ

ます。ここでは納豆独特の糸はまだ引いていません。

発酵工程を終えた後、さらに保冷庫で2日間熟成させると「わらづと納豆」の完成です。

わらを開くと、わらの香りとともに納豆のあの力強い香りが鼻に飛び込んできました。ぎゅしり詰まった大豆は、それぞれがぎゅつとくつついて表面は、まるで白い絹糸で覆われたかのようでした。



上下 二人一組でリズムよく、わらづとに豆を放り込んでいく均等に空気に触れさせるため横に積まず立てて並べる



わらで包んだだけなのに「納豆」になっている!

こうして、わらづと納豆は昔からの製法にこだわって完成します。天然の納豆菌で発酵させた納豆を試食させていただきました。豆はふっくらと心地よい歯ごたえで、納豆の旨味が凝縮されています。納豆菌の生命力の強さを感じずにはられません。

煮大豆が納豆に変化する様は、まさにマジック。発酵食品の素晴らしさを改めて実感しました。

文・・・加藤真紀子（ヘルスケア商品開発センター）
写真・・・佐竹香代（ヘルスケア営業部・本誌編集長）

株式会社フクダのご紹介



1972年に真岡市熊倉町に福田製作所を創立。元々は工業製品の製造事業を営んでいました。そして、2002年に地元・栃木県東南部に伝わる伝統納豆を後世に遺したいと、社名を株式会社フクダに変更し、納豆の製造販売を開始しました。原料の大豆は直接農家と契約し、農薬や化学肥料を一切使用しない自然農法の有機認証登録大豆を使用しています。納豆菌はわらに自生している天然の納豆菌を活用し、天然菌の醸し出す本物の納豆を、手間隙をかけて手造りしています。

所在地

〒321-4357 栃木県真岡市下大沼195-1

連絡先

TEL 0285-84-4014 / 0120-29-2997 (通信販売あり) FAX 0285-84-4010

HP

<http://www.fuku-fukuda.com/>

直営店

〒325-0304 栃木県那須郡那須町高久甲2888-46
TEL/FAX 0287-62-5005 営業時間 9:30～18:00 (年中無休)

交通のご案内

〈株式会社フクダ〉北関東道真岡インターより車で約5分
〈直営店へ〉東北道那須インターより車で約5分