

特集

発酵食品をたずねて「納豆」

# 道祖神納豆を生んだ 村田商店

今月ご紹介する発酵食品は納豆です。  
昨年8月号でご紹介した「全国納豆鑑評会」で  
農林水産大臣賞を受賞されました  
長野県長野市の村田商店をたずねました。



## 納豆鑑評会で 最優秀賞を受賞

2013年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（納豆連）が主催する品評会で、日本の納豆（農林水産大臣賞）を決定する毎年恒例の大会です。納豆の製造技術改善と品質向上を目的として平成8年に始まり、第1回の東京大会を皮切りに全国各地で開催されています。

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項目について、それぞれ3点満点で評価されます。栄えある最優秀賞（農林水産大臣賞）を受賞したのは、長野県にある（有）村田商店の「道祖神納豆」でした。

## 村田商店の始まり

あの受賞から早1年、念願だった村田商店への訪問が今回叶いました。長野駅東口から閑静な住宅地の中を歩くこと10分。村田商店3代目である社長の村田滋さんに、お話を伺いました。

村田商店の始まりは昭和26年です。戦後の混乱の後、宮城県

2013年8月号の小誌特集「発酵食品をたずねて」第18回全国納豆鑑評会で紹介した道祖神納豆



仙台市出身だった初代の村田兵衛さんが、親戚のつてをたどり、現在の長野市で納豆製造業を始めました。最初の商品は「一茶納豆」です。長野県出身の俳人である小林一茶の「やせ蛙 負けるな一茶 ここにあり」の俳句にちなみ、自分への励ましの意味で命名されたそうです。



①農林水産大臣賞の賞状

②次々に完成する「道祖神納豆」③村田滋社長と農林水産大臣賞の権。「道祖神納豆」と、経木(きょうぎ)で包む「古今納豆」





平成8年、3代目となった滋さんは「長野で納豆を作るからには長野産の大豆を使いたい」と思っていました。そんな中めぐり会ったのが、松本市にある浜農場です。そこは、長野県が定める「環境にやさしい農産物づくり」の認定を受けた「ナカセンナリ」「スズロマン」と

いった大豆を作る農場でした。安全で安心できる農産物づくりに励む浜農場との出会いが、村田商店の新しい商品を生み出したのです。

浜農場をはじめ、安曇野一帯にある契約農家の大豆畑の農道沿いには、昔から道祖神が佇んでいました。道祖神に見守られて、大切に育てられた大豆から作った納豆。「五穀豊穡」への祈りを込め命名されたのが、見事最優秀賞である農林水産大臣賞を受賞した道祖神納豆です。

道祖神納豆は県内のスーパーを中心に流通しています。受賞

のニュースが取り上げられると県内外を問わず注文が増え、一時は納品まで1ヵ月半待ちの状態となったそうです。1日でも早くお客様に召しあがっていただきたい。しかし、限られた工場設備では増産体制にも限界がある。従業員への負担増を心配しながらの1年間だったそうです。

村田商店は今年、2月21日に三重県桑名市で開催された「第19回鑑評会」にも出品。残念ながら連覇はできませんでしたが、大粒・中粒部門で優良賞（全国納豆協同組合連合会長賞）を受賞しました。「昨年、

### □ 農家とともに歩む 納豆づくり

### □ 道祖神納豆

### □ 受賞納豆いろいろ



1

①信州産アカマツで作る「経木」  
②厳重に管理している貴重な納豆菌 ③まだ湯気のある大豆を、一つずつ手で詰めていく「古今納豆」



2

3

最優秀賞を受賞しましたが、受賞の上にあぐらをかきたくなかった」と言う滋さん。その表情から、納豆づくりへの熱い思いを感じました。

村田商店が昨年の第18回鑑評会で受賞した納豆は、「道祖神納豆」だけではありません。小粒・極小粒部門では「しっかり小粒納豆」が優秀賞（全国農業協同組合連合会長賞）を受賞しました。「しっかり小粒納豆」は、4年前の第15回鑑評会に続き2度目の受賞です。また「古今納豆」も、小粒・極小粒部門で第4回の鑑評会において優秀賞を受賞。受賞商品をいくつも輩出しているのです。

### 心を込めた手作り納豆

今回は経木きょうぎを用いて手作業で包装を行う「古今納豆こきんなると」の製造を見学させていただきました。

一晩水に浸けた長野産の大豆は、釜に蒸気を入れ、圧力をかけながら約1時間煮ます。蒸煮している間、経木は手作業で折り目をつけて準備しておきます。日本では古くから保存容器として「経木」が使われてきました。木目が美しいアカマツ経木は香りが良くしなやかで、通気性・殺菌性にも優れています。信州産アカマツで作る経木は、この道一筋の山岸経木店（信州新町）で作られたものです。

煮上がった大豆には、まんべんなく納豆菌をまぶします。この時点では、全く納豆の香りはありません。試食してみると、大豆のほんのりした甘みがとても印象的です。美味しい納豆を作るには、美味しい大豆が不可欠であることがよくわかりました。

納豆菌をまぶした煮豆は、準備しておいた経木に80グラム入れ、三角形に折りたたみます。1回の仕込み量70キログラムの大豆に対し、約1400個を2時間かけて黙々と詰めていきます。職人の皆さんは立ちっぱなしの作業ですが、ひとつひとつ丁寧に、慣れた手つきで次々と三角形の形を作り上げ、コンテ



①発酵して「納豆」になるまでを、定点観測した写真で解説くださる村田社長 ②三角形にした経木に「古今納豆」用の大豆を手詰めしていく ③「室(むろ)」の温度・湿度も徹底管理 ④「室」の中まで見せてくださったのは、その品質管理に自信があるから







## 村田商店のご紹介



- 住所 長野市若里一丁目4-8
- TEL 026-226-6771
- FAX 026-223-1782
- URL <http://murata.shoten.com>

※JR長野駅から徒歩で約10分

ナの上に並べていました。その上に薄い紙をかけ、さらにビニールで覆い、41〜42度の発酵室で約18時間発酵させます。さらに外装のビニールをかけ、48〜72時間冷蔵庫で熟成し納豆の完成です。

発酵室内で納豆がどんな変化をしているのかを撮影した、時間ごとの写真を見せていただきました。最初は茶色の煮豆の状態ですが、7〜9時間が経過すると納豆の表面のつやがなくなっていくきます。10時間以降になると、大豆に白い膜が徐々に覆われていくのがわかります。

納豆菌自体は無色透明、無味無臭です。この納豆菌が発酵過

程で大豆から、あの特有の匂いと白いヌメヌメの粘質物を生みだします。まさに発酵のマジックです。

長野県松本市内の高級旅館の朝食でも出される、村田商店の納豆。長野産の原料にこだわ

り、職人が心を込めて作った納豆はどれも納豆の香りが穏やかで、大豆の食感が絶妙です。また食べてみたくなる、そんな美味しい納豆をぜひ一度試してみませんか。お好みの納豆がきつと見つかるはずですよ。

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)



長野駅近くの善光寺。  
 写真の「本堂」は国宝に指定されている