

取り寄せ
情報付き
定価1890円



とっておき
うまいもの
美味贈答品カタログ

食にこだわる人たちが薦める、贈っても贈られてもうれしい名品178。



天然わら納豆ふくふく フクダ



わらに生息する天然の納豆菌の自然力を活かして造ったわら納豆。ひとつひとつ丁寧に造った、昔ながらの田舎の味。300g入り780円。100g入りもある(500円)。

昔ながらの天然納豆菌で造った 本来の味、これぞ納豆——三好基晴 (医師・医学博士)

【購入ガイド】 ●フクダ

〒321-4357
栃木県真岡市下大沼195-1
☎0285・84・4014 ☑0285・84・4010
営業月～土 9:00～21:00、日祝 9:30～17:30
無休 代金引換、郵便振替、銀行振込

●みよし・もとはる

1953年福井生まれ。ホスメック・クリニック院長。『買ってはいけない』(共著)の著者。天然の発酵醸造菌を使った昔ながらの発酵食品を守るため菌匠会を設立。



かつて納豆といえば、わら納豆が当たり前だった。今でもわら納豆はあるが、わらに生息する天然の納豆菌で造ったものはほとんどない、と三好さんは喝破する。

「ほとんどの納豆は、種菌メーカーがアミノ酸やビタミン剤などを使って純粋培養した菌で造られています。なかには遺伝子操作した納豆菌を使っているものもあり、わらに入っていたとしても単なる容器にすぎません」

今も天然の納豆菌で造ったわら納豆がないものか調べたところ、栃木の真岡市にある「フクダ」で昔ながらのわら納豆が造られていることがわかった。それが「天然わら納豆ふくふく」である。

この地方の農家では、正月前に収穫した大豆と、自家製の稲でわら納豆を造っていた。フクダの福田良夫社長は、土地に伝わる伝統的な作り方を後世に残そうと趣味でわら納豆を造っていたが、2002年秋製品化することになった。

大豆は、無農薬・無化学肥料で育てたことがはっきりとわかる北海道産と地元・栃木産を使用。わらは、地元で有機栽培された稲のみを用いている。

「この納豆は、かき混ぜたら醤油も辛子も使わずそのまま食べるのがいちばん美味しい」