

NHKテレビテキスト

2010年 10月-12月
教育テレビ

放送 毎週木曜日 午後10:00~10:25

再放送 翌週木曜日 午後 1:05 ~ 1:30

趣味工房シリーズ

直伝 和の極意 木

新養生訓

千変万化!

大豆を尽くす

講師

帯津良一

検見崎聡美



先達の知恵が息づく

昔ながらのわら苞納豆

かつて北関東などでは、冬になると自家製納豆をつくる光景がよく見られたそう。今となってはなかなかお目にかかることも少なくなりましたが、栃木県真岡市に、今でもわらに自生している天然の納豆菌を使って、昔ながらの製法で納豆をつくっている工場がありました。素朴で懐かしい味わいの秘密を伺いました。



穏やかな光を放つわら苞を手にとると、手のひらに感じる心地よい重み。両手で上下に持ち直し、真ん中を直角に折るようにつつと手前に引くと、中から現れるのは、つつすらと白い糸をまとい、つややかな褐色になった大豆と、ほんのりと漂う熟成香。「どうです、おいしそうでしょう？これが私が子どものころに食べていた納豆。栃木県や茨城県あたりでは、昔は正月前に収穫

した大豆と、自家製の稲で、わら苞納豆をつくったものでしてね。お正月には餅に納豆をたっぷりつけて食べるのがごちそうだったんですよ」と遠い少年時代に思いをはせるのは、全国的にも実に希少な、昔ながらの天然わら苞納豆製造工場の代表取締役・福田良夫さん。

実は福田さん、もともとは電子機器メーカーのエンジニアであり、経営者。食の分野はまったくの門外漢。ところがある日、妻の幸子さんがわが家にたずさえて帰ってきた、ひと包みの地元農家手づくりの納豆によって大きな転機を迎えることとなりました。

「なにげなく口に運んだら、これが本当においしくてねえ。ああ、子どものころに食べた味だと思ったら、もう懐かしくて懐かしくて。スーパーでも山のように納豆が積まれていますけれど、久しぶりに食べたその納豆は、稲わらで包み、わらに宿る自然の納豆菌で発酵、熟成させたものだったんです」

そこで、伝統の食文化を守りたいと一念発起した福田さんは、近所でも納豆づくり名人の誉れ高い農家のおじいさんを訪ね、教えるを請うことに。

「納豆菌はわがままなんですよ。

同じ出どころの材料で、同じ温度や湿度に調べてやってみても、いきなり暴走したり、おとなしくなったり、なかなか思うとおりにはなってくれない。しかも、もともと納豆づくりは冬の風物詩ですし、気温が上がってくると、もう大変。名人も、冬はせつせと足を運んで手取り足取りいろいろと教えてくれましたが、梅の花が咲いたら、教えることはなにもない。さよなら〜。って(笑)」

しかし福田さんは、大豆を煮る時間、発酵の時間、発酵中の室内温度管理など、日々、根気強く試行錯誤。また、保健所との協議を重ねて、納豆菌だけを生かしてわらを消毒する方法や、ステンレス製の室を使用する衛生的な生産方法なども編み出しました。

「もちろん失敗も数知れず。平成14年ごろから納豆の研究を始め、満足のいく納豆にたどりつくまで、およそ5年かかりました。でも、どうしてもこの味を残したかった。なぜなら伝統というのは、大豆も米も、納豆も同じ。そこによさがあるから必然的に引き継がれてきたもの。私たちの代でとぎれさせることなく、後世に伝えていかなければならないものだと思うんですよ」

これが昔ながらの 納豆づくり



5
苞の中には大豆がぎっしり詰まって、ふっくら。



6
最後に真ん中をわらでキュッとしばる。う〜ん、実にプリミティブ!



7
室に入れて、1日半〜2日間おいて発酵を促す。この間、1時間おきに状態をチェック。



8
低温熟成で、ゆっくりとうまみを引き出し、味を落ち着かせれば完成!



1
大豆は、国が有機の認証をするうえで、使用が認められている農薬や、化学肥料さえも一切使用しない国産の契約栽培のものを100%使用。洗浄し、地下水に約12時間つけてから、鉄製の鍋で大豆のうまみが逃げないように、じっくり煮込む。



2
稲わらももちろん、地元で無農薬米を栽培している生産者から仕入れたもの。100℃の湯で15分間、煮沸消毒する。納豆菌は120℃まで耐えられる強い菌なので、煮沸することで、雑菌だけを死滅させることができる。



3
わらはその後、乾燥機に入れて乾燥させ、苞の形に整えれば準備は完了。



4
苞に大豆を詰める作業はふたりひと組。苞を左右にぐっと開いたところに、大豆を温かいうちにザラザラと入れていく。